Onze winkel Eext

**Ossobuco Milanese**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 1400 g gesneden kalfsschenkel (Ossobuco)
* zout
* peper
* 1 kleine ui
* 50 g boter
* 3 eetlepels olijfolie
* 50 g bloem
* 250 ml witte wijn
* 500 ml vleesbouillon
* 1 bosje platte peterselie
* 0,5 citroen
* 1 teentje knoflook

**Bereiden:**

1. Spoel het vlees af en dep het droog, snijd het vlees een beetje rond het bot, anders zal het uitpuilen tijdens het braden. Peper en zout krachtig. Snij de ui in kleine blokjes. Verhit de boter en olijfolie in een grote pan, fruit hierin de ui glazig. wentel het vlees door de bloem, voeg toe aan de pan en schroei goed aan beide kanten.
2. Giet de wijn erbij, laat het een beetje pruttelen, doe er dan de bouillon bij, doe er een deksel op (laat wat lucht erbij) en laat het ongeveer 90 minuten pruttelen. Draai de pan af en toe om en voeg eventueel een beetje bouillon toe zodat het vlees niet aanbrandt.
3. Hak peterselie en knoflook fijn, rasp de schil van de citroen. Meng peterselie, knoflook en citroenschil en voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd toe aan de pan.