

Ossobuco met risotto



Ingredienten

Bereiding

Ossobuco met risotto

Ingrediënten voor 2 personen

- 1 fijngesnipperde rode ui
 - 2 el olijfolie
 - 1 kop risotto rijst (arborio of carnaroli)
 - 2 el witte wijn
 - 5 saffraandraadjes
 - 2 koppen vleesbouillon
 - 1 klontje boter
 - 1 el olijfolie
 - 50 g geraspte grana
-
- 2 stukken kalfsschenkel (ca. 280g/per stuk)
 - 1 tl kruidenzout
 - 75 g bloem
 - 2 el olijfolie
 - 1 fijngesneden wortel
 - 1 fijngesneden preiwit
 - 1 fijngesneden selderstengel
 - 2 el witte wijn
 - 15 kerstomaten
 - 1 takje rozemarijn
 - 1 el gehakte salie
 - 100 ml vleesbouillon

- olijfolie - geraspte parmezaan
- **2** takjes rozemarijn
- **2** blaadjes salie
- versgemalen zwarte peper

BEREIDEN:

Maak de ossobuco:

Verwarm de oven voor op 230°C.

Kruid de kalfsschenkels aan beide kanten met het [kruidenzout](#) en wentel ze door de bloem. Verhit de olijfolie in een pan en bak de kalfsschenkels op een zacht vuur goudbruin. Voeg de groenten toe, besprenkel met olijfolie en stoof enkele minuten zacht aan. Blas met witte wijn en voeg de kerstomaten toe, kruid af met zout en peper. Voeg de kruiden en bouillon toe en zet het deksel op de pan. Breng aan de kook en laat enkele minuten stoven. Schep de ossobucco over in een ovenschaal en zet 90 minuten in de voorverwarmde oven. Keer het vlees na 30 minuten om.

Maak de risotto:

Stoof de ui glazig aan in olijfolie, roer de risottorijst erdoor en blas met witte wijn. Voeg saffraan toe en doe er een scheutje bouillon bij. Roer de rijst om tot het vocht is opgenomen en doe er dan weer een scheutje bouillon bij. Herhaal dit tot de risotto beetgaar is. Dit duurt ongeveer een kwartiertje. Werk de risotto daarna af met een klontje boter, olijfolie, grana en versgemalen zwarte peper.

SERVEREN:

Verdeel de risotto en ossobuco over twee voorverwarmde borden en lepel de saus erover. Breng op smaak met olijfolie, parmezaan en de kruiden.