**ossobuco alla milanese**

kalfsschenkel
vloeiende bloem
selder
ui
wortel
knoflook
lente-ui
laurier
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

witte wijn
tomaten
tomatenpuree
tijm
oregano
basilicum
onbespoten citroen
peterselie
Parmesan
olijfolie
peper en zout

Kuis een paar stengels groene selder en een grote wortel en snijd ze in zeer fijne blokjes. Bewaar wat selderblaadjes en hak ze fijn. Hak eveneens een tweetal uien in een fijne brunoise en snijd een halve bol gepelde knoflookteentjes op fijne schijfjes.

Stoof deze groentemix in een paar eetlepels olijfolie. Kruid met oregano, tijm, basilicum, peper en zout. Voeg toe: een laurierblad, een klein potje tomatenpuree, een glas witte wijn en een half litertje kalfsbouillon.

Bestuif de kalfsschenkels met bloem. Bak ze aan beide kanten goudbruin in een brede pan in wat olijfolie. Schep de groentesaus over de schenkels in de pan. Zorg ervoor dat ze volledig ondergedompeld zijn. Laat 1 tot 1 ½ uur sudderen zonder deksel. Wordt de pan te droog, voeg dan nog wat wijn en kalfsfond toe. Controleer of de schenkels na de kooktijd boterzacht geworden zijn.

Maak ondertussen de gremolata van fijngehakte knoflookteentjes, gehakte peterselie en citroenrasp. Kuis en snijd een lente-uitje in ringetjes. Snijd een paar smaakvolle pruimtomaten in schijven van een tweetal centimeter dik. Bak ze langs beide kanten in een lepeltje olijfolie en zet ze afgedekt weg. Pluk een handvol blaadjes bladpeterselie.

**Op het bord.** Leg in het midden van de borden een tweetal schenkels. Overgiet die uitbundig met de saus. Werk de borden af met lente-ui en peterselie. Leg er een paar schijfjes gebakken tomaat bij. Dien op met een schaaltje gremolata. Serveer met de onafscheidelijke Milanese risotto. Maar je kan ook kiezen voor polenta. Leg ook een smal kreeftenlepeltje bij het bestek, zodat je gasten het beenmerg kunnen uitlepelen.