



OSSO BUCO

I denne uge har slagter Madsen for en gangs skyld haft tid til at se fjernsyn, og da han elsker Brødrene Price's udsendelser er det én af deres opskrifter, han anbefaler i denne uge.

Nemlig den traditionsrige OSSO BUCO, hvorefter der fortælles:

Ossobuco er en kendt egnsret fra Piemonte samt Lombardiet i Italien.

Navnet Ossobuco henviser til det hul, som er midt i benet, der hvor marven sidder.

Marven er væsentlig, for at Ossobuco får den rette smag.

Ingredienser: (6prs)

- 9 pæne skiver skank (2-3 cm i tykkelsen)
- 2 store løg
- 4-5 fed hvidløg
- 3 gulerødder
- ½ selleri
- 2 stængler blegselleri
- Persille
- Citron
- 2 dåser flåede tomater
- Ca. 100 g konc. Tomatpuré
- Ca. 3 dl tør hvidvin
- Ca. 7-8 dl oksebouillon
- Olivenolie
- 4-5 spsk. Mel
- Salt & peber

Fremgangsmåde:

Vend stykkerne af skank i mel blandet med salt og rigeligt med peber og brun dem i gryden i en pæn slat Olivenolie. Det må gøres i flere omgange, da man ikke får plads til hele holdet på én gang.

Et lille fif: Jeg klipper mine skiver et par steder i kanten, så undgår jeg at de "krøller op" ved mødet med den varme olie. Sæt kødet til side efter brunning.

Løg samt hvidløg hakkes relativt fint og klares i gryden i resten af olien. Det kan være nødvendigt at tilsætte lidt mere. Imens dette sker, hakkes gulerødder, selleri og blegselleri også ret fint. Denne operation foretager jeg ved hjælp af hakkeforsatsen til min stavblender, da det er ret besværligt at hakke gulerod og selleri i hånden. Alle de hakkede grøntsager kommes ned til løgene og sautes igennem. Så kommes hvidvin, flåede tomater og tomatpuré ved. De flåede tomater må godt moses lidt ud i gryden.

Så fordeles Ossobuco'erne i gryden. De må gerne ligge i lag, men sørg for, at der er grøntsager i bunden og på toppen. Hæld bouillon på til kødet er dækket.

Så skrues der helt ned for blusset, og man lægger låg på. Retten simrer i mindst 2½ time eller til kødet er smeltende mørt. Det kan være nødvendigt at røre et par gange undervejs, så intet brænder fast i bunden. Men gør det med en venlig hånd, så Bucco'erne ikke går i stykker.

Gremolata'en er ganske enkel:

Hak persille og hvidløg fint. Riv skallen af en citron og bland det hele godt. Servér i en skål og lad gæsterne drysse en skefuld eller to på deres portion.

Traditionelt serverer man risotto til denne ret, men hvis man syntes, det bliver lige lovligt bastant, kan man erstatte den med safranris - almindelige løse ris kogt i tynd bouillon tilsat et nip safran.

VELBEKOMME!