



OSSOBUCCO MED GREMOLATA OG RODFRUGTMOS

(Italiensk ret. Betyder ”knøglens hul”, altså der, hvor marven sidder)

(4 personer), 4 store skiver okse- eller kalveskank, 1 dl mel (60 g), 1 tsk. salt, friskkværnet peber, 1 stort løg, 1 stor gulerod, 3 fed hvidløg, 250 g champignon, smør, 1 spsk. olie, 2 spsk. tomatpuré, 3 dl hvidvin, 5 dl okse- eller kalvefond, 2 laurbærblade, 1 tsk. timian

Gremolata: ¼ bundt bredbladet persille, 2 fed hvidløg, 2 økologiske citroner

Rodfrugtmos: 4 bagekartofler, 3 gulerødder, 3 persillerødder, 30 g smør, 1 dl mælk, ½ tsk. salt, friskkværnet peber

Kød: Rids kødskivernes sider med en kniv med 2 cm mellemrum. Bland mel, salt og peber, og vend kødet heri.

Grønt: Hak løg og hvidløg, og skær gulerod og champignon i skiver.

Varm 1 spsk. smør og 1 spsk. olie i en stor gryde, brun kødet på alle sider, og sæt til side. Kom lidt ekstra fedtstof i gryden, og brun løg og hvidløg kort. Tilsæt gulerod og champignon, og steg videre i 2 min. Tilsæt tomatpuré, hvidvin, fond, laurbærblade og timian, og lad det simre mørt ved svag varme under låg, 2 – 3 timer.

Gremolata: Hak imens persille og hvidløg fint, og bland med revet citronskal.

Rodfrugtmos: Skræl kartofler og rodfrugter, skær i mindre stykker, kog møre i usaltet vand og mos groft. Bland med smør og mælk, og smag til med salt og peber.

Server gremolata i en skål for sig selv, så man kan tage efter ønske.

Velbekomme