

# Ossobuco tricolore

Voeg alle bouillon ingrediënten samen met 2 liter water toe aan een ruime pan en laat 30 minuten zachtjes koken. Zeef de bouillon boven een kom. Wat achterblijft in de zeef mag weg.

Verwarm de oven voor tot 90 oc. Maak een klein sneetje aan de zijkant van de schenkels, zodat ze niet opkrullen tijdens het bakken. Kruid de schenkels met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout en wentel ze door de bloem. Tik de overtollige bloem van het vlees. Kleur de schenkels goudbruin aan in een hete ovenvaste sauspan met een scheut olijfolie. Voeg de ui en knoflook, tijm en rozemarijn toe en laat dit even meebakken. Blus af met de witte wijn. Laat de wijn volledig verdampen en voeg de tomatencompote en 1 1/2 liter groentebouillon toe. Roer goed door. Zet de pan 3 1/2 uur in de oven. Controleer of het vlees botermals is, zet anders nog even terug in de oven.

Snijd de wortel en bleekselderij in lange repen, de zoete ui in partjes en blancheer ze door ze 1 minuut te koken in een pan met gezouten water en ze daarna te laten schrikken in ijswater. Bak de groentjes net voor het uitserveren even aan in een pan met een scheut olijfolie en kruid ze met peper en fijn zeezout.

Verwarm de groenekruidencoulis. Haal de kalfsschenkels voorzichtig met een schuimspaan uit de tomatensaus, schik ze mooi op warme borden en kruid af met peper en fleur de sel. Verdeel de kort gebakken groentjes over de kalfsschenkels en schep er royaal tomatensaus en kruidencoulis over. Lepel burratacrème over en tussen de groenten, werk af met wat rucola en een mespunt geraspte schil van citroen, limoen en sinaasappel per bord, top af met een scheut olijfolie.  
groentebouillon

3 stengels bleekselderij, in grove stukken 6 takjes tijm 1 grote wortel, in grove stukken 2 grote uien, gehalveerd 3 takjes rozemarijn 1 eetl. zwarte peperkorrels

ossobuco tricolore

4 mooie dikke stukken (ca. 300 gram elk) kalfsschenkel 100 gram bloem olijfolie 1 ui, gesnipperd

5 tenen knoflook, grof gesneden

4 takjes tijm

4 takjes rozemarijn

100 ml witte wijn 1 kilo

tomatencompote (zie blz. 271)

groenten 2

jonge wortels

1 stengel bleekselderij,

ontdraad 1 zoete ui ijswater

olijfolie

afwerking

300 gram groenekruidencoulis (zie blz. 95)

300 gram burratacrème (zie blz. 265) 1

zakje (ca. 75 gram) rucola geraspte

schil van 1/2 biologische citroen

geraspte schil van 1/2 biologische

limoen geraspte schil van 1/2

biologische sinaasappel olijfolie