

## OSSO BUCO DELLA NONNA

### INGREDIËNTEN: (6 pers)

- 6 kalfsschenkels
  - 0,5 kg wortelen
  - 1 courgette
  - 1 teentje knoflook
  - 0,5 l blik gepelde tomaten
  - 4 à 5 dl gevogeltefonds
  - Tarwebloem, olijfolie, pezo
  - 1 witte selder
  - 3 uien
  - 3 tomaten
  - Potje basilicum
  - 1 eetlepel tomatenpuree
- 600 pasta ( spaghetti, tagliatelle, enz. )

### WERKWIJZE:

- Selder vliezen en in balkjes snijden van 3 cm x 0,5 cm
- Wortelen schillen en eveneens in balkjes snijden
- Courgette wassen en eveneens in balkjes snijden
- Uien pellen, halveren en éminceren
- De tomaten émonderen, pel verwijderen, pitten verwijderen en in grove stukken snijden
- Kalfsschenkels insnijden om het krullen te voorkomen
- Fariner en overtollige bloem eraf kloppen, kort maar op hevig vuur in olijfolie bakken, ass.
- De ui in olijfolie in een kookpot glazig stoven, met tomatenpuree bestrijken en verder stoven, teentje geplette – gehakte knoflook toevoegen alsook de balkjes van de groenten. Alles even verder stoven
- De kalfsschenkels erop schikken, het blik gepelde tomaten ( grof versneden ) met al het sap erop gieten samen met de kippenfonds. Dit alles onder gesloten deksel gedurende ong 90 min. zachtjes laten garen. (af en toe controleren dat het niet aanzet) Kan ook in een snelkookpan ong. 35 min stomen.
- Als de schenkels bijna gaar zijn, de pasta in het kokende gezouten water al dente koken, zoals wij vroeger reeds gezien hebben.
- Na gaartijd de schenkels uit de saus nemen en de saus indien nodig even verder inkoken, schenkels warm houden. De saus ass.
- De pasta bovenaan op bord schikken, de schenkel onderaan, veel groentegarnituur erover en afgarneren met het bovenste kroontje uit de basilicum stengel.