



*Elvea, een feest uit Italië*

## Slowcooked ossobuco & orecchiette



### Ingredienten voor 2 Personen

|             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| 300 g       | orecchiette                     |
| 2 stuks     | ossobuco                        |
| 400 g       | Elvea Pelati                    |
| 2 eetlepels | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 400 ml      | groentebouillon                 |
| 1 glas      | witte wijn                      |
| 2           | wortels                         |
| 2 stengels  | selder                          |
| 1           | ui                              |
| 3 teentjes  | look                            |
| 1           | vers kruidentuiltje             |
|             | geraspte Parmezaanse kaas       |
|             | bloem                           |
|             | peper                           |
|             | zout                            |
|             | olijfolie                       |
|             | boter                           |

## Bereiding

### Mise en place

1. Vul een diep bord met een bodempje bloem. Leg er de ossobuco in en bedek volledig met bloem.
2. Snijd de wortel, selder, ui & knoflook fijn.

### Voorbereiding saus

1. Stoof de wortel, selder, ui & knoflook goed aan in een royale scheut olijfolie. Voeg daarna de tomatenpuree toe en laat even meebakken. blus het geheel met de groentenbouillon. Knijp de gepelde tomaten met je handen kapot en voeg allemaal mee in de saus.
2. Voeg ook het kruidentuiltje toe en laat sudderen op een laag vuurtje. Begin onndertussen aan de ossobuco.





*Elvea, een feest uit Italië*

#### Ossobuco

1. Doe een grote klont boter in een braadpan. Verhit goed en korst de ossobuco langs alle kanten krokant & goudbruin.
2. Blus de pan met de witte wijn, laat even uitkoken en zorg dat alle smaakmakers die aan de bodem van de pan plakken mooi loskomen.
3. Leg de stukken ossobuco in de tomatensaus en giet ook de resterende vloeistof erbij.
4. Doe een deksel op de pan en laat gedurende minstens 2 uur sudderen op een (zeer) laag vuurtje. Roer af en toe eens door zodat er niets aan de bodem blijft plakken en aanbrandt.

#### Afwerken

1. Proef de saus en kruid indien gewenst nog bij met peper, zout & een snuifje suiker.
2. Kook de orecchiette gaar, voeg er een beetje van de saus bij en roer goed door. Serveer met extra saus, stukjes ossobuco & Parmezaanse kaas.

Recept info: Op Mijn Talloor

