



### **Ossobuco à la Milanese met artisjok en risotto**

**Benodigheden:** 20 kalfschenkels van 250 gram, zout, peper, bloem, braadboter. Drie wortelen, 4 uien, 8 stengels bleekselderij, 4 teentjes knoflook, 1 fles rode wijn, 2 liter fond, 2½ liter pomodori uit blik met sap, ½ bos tijm, 6 laurierblaadjes, sap van 2 citroenen.

**Voor de Gremolata:** zestes van 4 citroenen, 2 eetlepels Panko, ½ bos gehakte peterselie.

**Werkwijze:** Rode wijn, fond, pomodori verwarmen. Vlees op 1 of 2 plaatsen insnijden om krom trekken te voorkomen. Verwennen met peper en zout, door de bloem halen en in de hete braadboter dichtschroeien. In een braadslede overhevelen en onderdompelen het rode wijnmengsel, afdekken met alu-foliepapier. **In de oven ruim twee uren garen.**

**Wortels** en bleekselderij schillen en in mooie brunoise snijden, uien snipperen. Bij het vocht doen met de uitgeperste knoflook, citroensap, laurier, ½ halve bos tijm en smaakstoffen.

**Gremolata maken.**

**Risotto:** 700 gram arboriorijst, 100 gram boter, 2 gesnipperde uien, 1400 cc fond, zout, 300 gram brunoise gekookte ham, 200 gram geraspte Parmezaanskaas.

**Artisjokken:** Grote kasserol met het water, zout en citroensap op het vuur zetten. Artisjokken in de lengte met de steel eraan doormidden snijden. Blaadjes tot de bodem wegsnijden en ongeveer 15 minuten zachtjes garen.

Gedeelte van het vocht lichtelijk binden en de gegaarde artisjokken hierin opwarmen.

**Opmaak;** In het **midden** van de warme borden, de ossobuco met **links** een **timbaal** risotto en **rechts** de halve warme artisjok en een bodem **warme witte wijnsaus**.

Op het vlees de **gremolata** strooien en garneren met wat **citroenzestes**.