

OSSOBUCO



GEDEBUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Italiaanse kruiden
450g



Bresc Knoflookpuree
1000g



Bresc Tomaten
bruschetta 325g



Bresc Zongedroogde
tomatenpuree 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 5 dikke kalfsschenkels (600 g)
- 3 uien
- 2 wortel
- 35g bloem
- olie om in te bakken
- 5 stengels bleekselderij
- 25g Bresc Knoflookpuree
- 750g Bresc Tomaten bruschetta
- 50g Bresc Strattu di pomodoro
- 5dl witte wijn
- 0,5dl olijfolie
- 3dl runderbouillon
- 50g Bresc Erbe Italiano
- peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Bestrooi de schenkels met de bloem. Snijd de ui, wortel en bleekselderij in grove stukken. Bak het vlees in de olie goudbruin en voeg de ui, wortel, bleekselderij, knoflook en Italiaanse kruiden toe. Verwarm goed door en voeg de strattu tomatenpuree en bruschetta toe. Blus af met de wijn en bouillon. Laat het geheel ongeveer 3 uur sudderen tot het vlees gaar is. Breng op smaak met peper en zout.