**Ossobuco alla Milanese**

kalfsschenkel
vloeiende bloem
boter
selder
ui
wortel
knoflook
laurier
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

witte wijn
tomaten
tijm
oregano
basilicum
ansjovis
onbespoten citroen
peterselie
Parmesan
peper en zout

Bestuif de schenkel met bloem. Bak aan beide zijden goudbruin in boter en zet afgedekt weg.

Stoof selder, ui, wortel en knoflook in wat boter en voeg toe: laurier, witte wijn, [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), tomaten, tijm, oregano, basilicum en tenslotte de schenkels.

Kruid met peper en zout. Laat 1 tot 1 ½ uur sudderen zonder deksel. Voeg de basilicum pas op het laatst toe.

Maak gremolata: hak de ansjovis fijn, rasp citroenschil en meng alles met gehakte peterselie.

**Op het bord**: een schenkel overgoten met saus. Serveer met een een schepje gremolata in een schaaltje en werk af met gehakte peterselie en Parmesanschilfers. Je kan er pasta bij serveren, maar dat hoeft niet.