**ossobuco alla pizzaiola**

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

Stoof zeer fijngesneden selder, ui, wortel en knoflook in wat olijfolie. Voeg toe: een glas witte wijn, tijm, oregano en salie.

Bestuif de schenkels met bloem. Kruid met peper en zout. Bak ze aan beide zijden goudbruin in olijfolie. Leg de schenkels in de pot bij de gestoofde groenten. Giet er [kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) bij tot alles ondergedompeld is. Laat 1 tot 1 ½ uur sudderen op laag vuur.

Bak een halve bol gekneusde knoflookteentjes een minuutje in olijfolie. Blus met een glas witte wijn en voeg een halve liter passata toe. Doe er een paar eetlepels uitgelekte kappertjesbij en een flinke scheut ansjovisextract. Gebruik bij gebrek daaraan ansjovispasta of een viertal ansjovisfilets uit een bokaaltje.

Kruid met gedroogde oregano en salie. Breng verder op smaak met uienpoeder, peper en zout. Laat even kort doorkoken en laat de saus daarna nog een paar minuutjes staan op een zacht vuurtje.

**Op het bord.** Een kalfsschenkel, uitgelekt. Daarrond een spiegel van pizzaiolasaus. Werk af met blaadjes verse basilicum. Je kan dit gerecht opdienen met Parmezaan.

Naar Italiaanse gewoonte past hier een bijgerecht bij van frietjes, gebakken patatjes of een portie gegrilde groenten. Wij hebben die traditie niet en serveren er zonder blozen spaghetti of een ander soort pasta bij.