**Ossobuco met balsamicoroomsaus**

kalfsschenkels
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
kruidnagel
rode balsamico
olijfolie
room
peper en zout
laurier
wortel

selder
knoflook
uien
chianti
vloeiende bloem
tomatenconcentraat
peterselie
peperoncini
salie
peterselie

**Voorbereiding**

Snijd de uien in halvemaantjes. Schil de wortelen en selderstengels en snijd ze grof. Plet een paar knoflookteentjes.

**Bereiding**

Stoof de uien in een paar eetlepels olijfolie. Voeg na een minuutje de mix van wortelen, selder en knoflook toe. Schep de groenten in een diepe kasserol.

Bestuif het vlees met vloeiende bloem, kruid met peper en zout en schroei het langs beide kanten dicht in wat olijfolie. Leg het bij de groenten.

Vul de pot verder met [**bruine kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en een glas rode Italiaanse wijn, type chianti. Het vlees moet volledig ondergedompeld zijn. Voeg een paar kruidnagels, een half Italiaans pepertje en een paar eetlepels tomatenconcentraat toe. En ook een kruidentuiltje van laurierblaadjes, peterseliestengels en salie. Kruid met peper en zout.

Laat de bereiding anderhalf uur sudderen op laag vuur, tot de schenkels volledig gaar zijn. Haal ze uit de saus en zet ze afgedekt weg.

**Afwerking**

Haal de kruidnagels en het kruidentuiltje uit de saus. Zet de staafmixer in de pot en pureer. Druk de saus door een puntzeef in een proper kookpannetje. Zet de pot op het vuur en voeg een potje room en een glas rode aceto balsamico di Modena toe. Laat inkoken tot sausdikte of bind de saus met maïszetmeel opgelost in water.

**Op het bord**

Een schenkel overgoten met saus. Werk af met gehakte peterselie. Dien op met een bijgerechtje naar keuze, of zoals hier met [**bloemkoolrisotto**](https://www.creatief-koken.be/basis/6290.htm).