



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

OSSO BUKO MED GREMOLATA

INGREDIENSER

8 skiver Osso Buko
2 dl mel
Salt og peber
Smør og jumfru oliven olie
2 løg - hakket
3 fed hvidløg - presset
3 gulerødder i skiver
500 g. champignon i skiver
1 ds tomat koncentrat
1/2 flaske hvidvin
7 dl kalvefond
5 laurbærblade
Krydderi: frisk timian/salvie

GREMOLATA:

1 håndfuld bredbladet persille
Revet cironskal 2 stk.
3 fed hvidløg - fint hakket

SERVERES MED RISOTTORIS:

350 g. risotto ris
75 g. smør
1 løg - hakket
1 L hønsebouillon

Fortsættes næste side...





Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

FREMGANGSMÅDE:

1. Rids kødstykkernes sider med ca. 2 cm mellemrum.
2. Salt, peber og mel blandes. Kødet vendes her i.
3. Smør og olie kommes i en stor gryde, kødet brunes her i.
4. Kødet tages op.
5. Svits nu hvidløg og løg i gryden.
6. Champignon og gulerødder kommes i, lad det stege lidt.
7. Hvidvinen tilsættes.
8. Tomat koncentrat, fond, laurbærblade og krydderier tilsættes.
9. Retten simrer 2 1/2 - 3 timer ved svag varme, til kødet er mørt.
10. Fjern nu benene og evt. marv stykker.

RISOTTO:

1. Svits løget i en gryde med halvdelen af smøret.
2. Tilsæt risene og vend dem rundt til de begynder at klæbe til bunden.
3. Tilsæt derefter en kop varm bouillon af gangen og rør rundt.
4. Gentages løbende over ca. 20 min. eller indtil risene har en god konsistens.
5. Sluk for varmen og tilsæt resten af smøret.

GREMOLATA:

1. Persillen groft hakkes og kommes i en skål
2. Tilsæt revet citron skal
3. Fint hakket hvidløg tilsættes
4. Bland forsigtigt salaten sammen

Retten serveres med en kraftig rødvin.

*Opskriften har jeg fra vores "landlady", hvor vi boede sommeren 2011.
Bon Appetit*

INDSENDT AF: MARTIN CODENIUS KRISTENSEN, 9700 BRØNDERSLEV

