Elvea, een feest uit Italië

Ossobuco met basilicumgremolata en saffraanrisotto

Ingredienten voor 4 Personen

4	kalfsschenkels
3 eetlepels	bloem
50 g	roomboter
1	ui
1	wortel in blokjes
1 stengel	(bleek)selder
15 dl	witte wijn
1 blik	ELVEA Polpa di pomodoro
1	citroen
1 takje	verse basilicum
2 kopje	risottorijst
1	ui
2 dl	witte wijn
10 dl	gevogeltebouillon
1 cap	safraan
50 g	Parmezaanse kaas
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Dep de schenkels droog met keukenpapier. Haal ze door de bloem. Smelt de boter in een stoofpan. Braad de schenkels aan beide kanten bruin aan. Neem het vlees uit de pan.
2. Fruit de ui met de wortel en bleekselder in het bakvet. Voeg de wijn, de kalfsfond en de polpa toe. Leg de schenkels terug in de pan en breng tegen de kook.
3. Draai het vuur laag. Stoof het vlees afgedekt in 2 uur gaar. Boen intussen de citroen schoon en rasp de gele schil eraf. Hak de knoflook heel fijn. Pluk de blaadjes van het takje basilicum en hak ook fijn. Meng de citroenrasp met de knoflook en het basilicum. Dit is je gremolata.

4. Breng de ossobuco op smaak met peper en zout en bestrooi met de basilicumgremolata.
5. Fruit de risottorijst met de fijngesneden ui 5 min op laag vuur in olijfolie. Voeg de saffraan toe en roer geregeld om.
6. Blus met de witte wijn en voeg een pollepel warme bouillon toe. Laat inkoken, onder regelmatig roeren. Voeg bouillon toe zolang de rijst niet gaar is. Dit duurt ca. 18 min.
7. Meng de room en de Parmezaanse kaas onder de risotto tot een smeuïg geheel. Kruid met peper en zout.