



# FA. BIJTEN

- paté atelier & Slagerij -

## Kerstrecept: Ossobuco van lamsschenkel

### Ingrediënten:

Voor 4 personen

4 lamsschenkels  
Wat bloem  
Olijfolie  
50 gram boter  
2 middelgrote ui  
2 winterwortel  
1 stengel selderij

8 verse tomaten  
20 zwarte olijven  
4 takjes tijm  
1 eetlepel tomatenpuree  
1/2 liter witte wijn  
1/2 liter rundvleesbouillon  
zout en peper

### Bereiden:

Schudt de schenkels, met een paar stukken tegelijk, in een papieren of plastic zak in de bloem met wat zout en peper door elkaar. In de tussentijd verhit je genoeg olijfolie in een braadpan om de bodem goed te bedekken, voeg als de olie heet is de boter toe. Leg een paar stukken vlees tegelijk in de hete olie en bak ze snel aan alle kanten bruin.

Herhaal tot alle stukken vlees zijn gebakken en leg ze daarna apart op een schaal. In de overgebleven olie (voeg eventueel wat extra olie toe), fruit de grof gesneden ui, de wortel en de selderij totdat ze zacht maar nog net niet bruin zijn geworden.

Voeg er dan de olijven, de tomaten, de tomatenpuree, de tijm, de wijn en de bouillon bij en indien nodig nog wat peper en zout. Als de saus kookt doe je de stukken lamsschenkel erbij. Laat het geheel 1,5 tot 2 uur sudderen op een laag vuur.

### Bijgerechtje:

Rasp de gele schil van een citroen. Snijd 2 tenen knoflook fijn en de blaadjes van een bosje platte peterselie. Meng het citroenrasp met de knoflook, peterselie en olijfolie. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

### Wijntip:

Wit:

Rood: Vidal Fleury Cote du Rhone, La Bastide Saint Dominique Châteauneuf-du-Pape