

Grillad kalventrecôte Osso buco

En riktigt god osso buco är fantastisk men tar tid att få till, så här har jag i stället plockat upp de ljuvliga smakerna i såsen. Servera till en god bit grillad kalventrecôte, gremolata och en god risotto!

Daniel Hiller



10 personer

10 st bitar kalventrecôte a 150 g

Sås

1 st gul lök, skalad
3 st vitlöksklyftor, skalade
1 st morot, skalad
3 st blekselleristjälkar
5 g färsk salvia
3 g färsk rosmarin
olivolja till stekning
2 msk tomatpuré
4 st tomater, delade i klyftor
2 dl vitt vin
8 dl Knorr Professional Kalvfond
2 msk MAILLE Sherryvinäger
Nymald svartpeppar

Gör så här

1. Skiva lök, vitlök och blekselleri. Stek tillsammans med örterna i olivolja på medelvärme tills det fått fin färg.
2. Tillsätt tomatpurén och stek ytterligare en stund.
3. Tillsätt vin, Knorr Professional Kalvfond och tomater.
4. Låt koka i ca 25 minuter. Passera såsen genom en finmaskig sil. Koka ihop såsen tills ca 6-7 dl återstår.
5. Smaka av såsen med sherryvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. Grilla på köttet.

Tips! Servera köttet med min goda sås samt gremolata och en god risotto.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.