



# Nakkefilet som Osso Buco

Nakkefilet som Osso Buco med bagt kartoffelmos med trøffelolie eller Parmesan-ost - nydes med en god vin.

Opskrift af: Jysk Vin

**Tilberedningstid:** 3 og en halv timer

**Antal personer:** 4

## Ingredienser

- 1,2 kg nakkefilet, afpudset
- 1 stort løg
- 4 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 2 persillerødder
- 4 stilke bladselleri
- 1 ds. flåede tomater
- 3 dl kalvefond
- Frisk timian

Cremolata: 2-3 fed finthakket hvidløg, 1 håndfuld hakket persille og revet citronskal af 1 citron.



## Til denne ret anbefaler vi



**Rasteau, Esprit d'Argiles**

Domaine La Collière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1483336



**Edmeades Zinfandel**

Edmeades Vineyards

Californien, USA

Varenr. 6448336



**Barbera d'Alba, Vigna Martina**

Elio Grasso

Piemonte, Italien

Varenr. 2360836



**Châteauneuf-du-Pape,  
Tradition**

Domaine de la Janasse

Rhône, Frankrig

Varenr. 1528836



## Fremgangsmåde

Skær nakkefileten ud i 4 store skiver. Vend dem i hvedemel krydret med salt og friskkværnet peber. Brun dem godt på en pande i halv olie og smør. Tag dem af panden og læg dem i en bradepande eller et ildfast fad. Rengør alle grøntsagerne og hak dem fint i en hurtighakker.

Rist grøntsagerne af på panden og fordel dem over kødet. Hak de flåede tomater fint og kog panden af med dem og kalvefond. Hæld den over kødet og fordel friske timiankviste over. Dæk bradepanden over med stanniol og stil den i en forvarmet ovn i 3 timer ved 175 grader. Anret kødet med grøntsagsauce over og drys med Cremolata.



Tilbehør: Bagt kartoffelmos med trøffelolie eller Parmesan-ost. Råkostsalat med hvidkål, gulerødder og æbler i tynde strimler med citronsaft, honning, lidt dijon-sennep og olivenolie.