



Osso Buco med æbler, løg og rødder

Lækker opskrift på osso buco med æbler, løg og rødder - nydes med en vin, der har lidt frugtsødme.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: ca. 3 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

Osso Buco

- 4 stk. Osso Buco a 3-400 g
- 2 løg
- 2 faste, syrlige æbler
- 2 persillerødder
- 2 pastinakker
- Frisk timian og rosmarin
- 3 dl æblemost
- Lidt mel

Kartoffel-sellerigratin

- 8 store kartofler
- 1 knold selleri
- Smør og mælk
- Lidt rasp

Fremgangsmåde

Osso Buco

Skær små rids i kanten af hver Osso Buco, så hinden bliver brudt. Vend dem i lidt mel og brun dem af på en pande. Læg dem i en bradepande og krydr godt med salt og friskkværnet peber. Varm ovnen op til 175 grader.

Pil løgene og skær dem i tynde både. Del æblerne og fjern kernehusene og skær dem i tykke både. Skræl rødderne og del dem på langs og snit dem så på skrå i tynde skiver. Brun løg,



Til denne ret anbefaler vi



Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Acinatico

Accordini

Veneto, Italien

Varenr. 2372236



Châteauneuf-du-Pape, Tradition

Domaine de la Janasse

Rhône, Frankrig

Varenr. 1528836



Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Acinatico

Accordini

Veneto, Italien

Varenr. 2372236



Côtes du Rhône

Domaine la Bouïssiere

Rhône, Frankrig

Varenr. 1526936





æbler og rødder af på en varm pande og kom dem over osso buco stykkerne. Hæld æblemosten over og krydr med salt og friskkværnet peber. Læg friske stilke af timian og rosmarin ovenpå og dæk bradepanden med låg eller folie.

Stil bradepanden i ovnen i ca. 2 timer. Kontrollér undervejs, at den ikke steges tør - suppler med lidt vand eller mere æblemost. Efter endt stegetid skal kødet være helt mørt, ellers må tiden forlænges.

Kartoffel-sellerigratin

Skræl kartofler og selleri, skær dem i grove stykker og kog dem møre i rigeligt vand. Hæld vandet fra og rør det til en grov mos med lidt smør og mælk. Smag til med salt og friskkværnet peber og måske lidt friske krydderurter efter smag. Kom mosen i et smurt ovnfast fad og drys et tyndt lag rasp over. Inden servering bages mosen i ovnen ved 200 grader i ca. 30 min.

Anretning: Serveres fra fad med løg, æbler og rødder som tilbehør sammen med kartoffelsellerigratin.