

**Osso Buco** betyder "knoglens hul" på italiensk, hvilket jo passer glimrende til udsæringen nemlig skank, som gerne må være **Skotsk højlandskvæg**. Retten er en gammel egnsret som stammer fra Piemonte og fra Lombardiet, hvor man er rimelig enige om fremgangsmåden. Men som så mange andre egnsretter findes der mange forskellige udgaver

Forberedelsestid: 1 time

Tilberedningstid: 5 timer

Total tid: 6 timer

Antal personer: 6

Af Kenneth Christensen, Veflinge

### Osso Buco

9 pæne skiver skank - 2-3 cm i tykkelsen (min erfaring siger mig, at 1 er for lidt, men 2 er for meget til hver, så jeg beregner 1,5 stykke)

2 store løg

6 fed hvidløg

4 gulerødder

En lille knoldselleri

4 stængler blegselleri

2 dåser fløde tomater (Pomodori)

6 ansjosfillet af god kvalitet

ca. 100 gr. koncentreret tomatpuré

Ca. 4 dl tør hvidvin

Ca. 8 dl oksebouillon

Olivenolie

4-5 spsk. mel

salt og peber

### Gremolata

15 fed hvidløg

3 bundter persille

Skallen 3 øko citroner

### Kartoffelmos

2 kg kartofler

250 gr lurpak

3 - 4 dl. Fløde eller mælk

Salt & peber

### Tilberedning

Start med at beundre dit kød, kald evt. nogle familiemedlemmer ud, og vis dem hvor lækker det ser ud. Klip nu 3 steder i kanten af hvert stykke kød, så undgår du, at de "krøller" op når de svitses.

Varm nu en stor, gerne støbejernsgryde op med rigeligt oliven olie og tilsæt en stor klat smør. Vend stykkerne i melet og giv dem en omgang salt/peber, og svits dem nu et par min på hver side. Dæk kødet til og stil det til side.

Hak nu alle grøntsagerne og svits dem i gryden, du bør nok tilsætte et på voksne skvæet olie igen og smør.

Lad det nu svitse igennem i ca. 7 min, og tilsæt tomatpure, som du lige brænder godt af i bunden af gryden inden du rører det ud i grøntsagerne.

Tilsæt vin og bouillon og læg kødet ovenpå i lag - det skal være dækket af væde, hvis det ikke er tilfældet så spæder du til med vand. Hak nu ansjoserne og tilsæt dem.

Nu kommer det bedste - retten passer sig selv! Så med jævne mellemrum går du ud i køkkenet og råber meget højlydt "Du for lækker!" ned i gryden, det virker!

Den skal koges ved svageste blus, og er færdig efter 3 timer, den kan sagtens klare 5 timer, så bliver den smeltende bør, kommer vi over 5 timer bliver det næsten for mørt (ja det er muligt). Retten smages til sidst til med salt/peber

### Gremolata

Alle ingredienser hakkes grundigt sammen til en ensartet masse, husk på, at der bliver spist mere end du tror af dette!

### Kartoffelmos

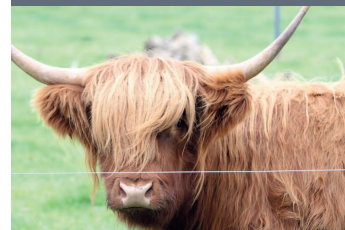
Alle kartoflerne ordnes grundigt og koges hvorefter de masses til en ensartet masse, så tager du en håndmixer og starter på laveste trin mens du tilsættes smøret i klumper a' 25-30gr stykket, når dette er sket tilsætter du stille og roligt væsken til mosen og her er det temperament sag hvor luftig og let en mos skal være jeg vil personligt helst have en let og luftig



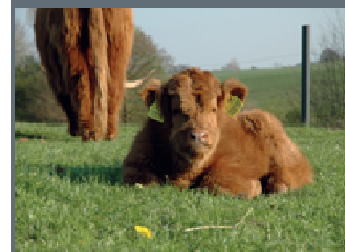
ANBEFALET AF  
**DYRENES  
BESKYTTELSE**



## Skotsk Højlandskvæg



Medicin fri  
Stress fri  
Fedtfattig  
Langsom tilvækst



Kalve får mælk  
ved deres mor til  
de er 8 måneder.

Omlægning til  
økologi er  
påbegyndt 2016.



**Gårdbutikken Labøllegaard** v/ Margith Bjerre og Villy Rasmussen

Labøllevej 21, 5471 Søndersø Tlf. 2424 0084/4035 6055

CVR: 32435289 E-mail: laboellegaard@gmail.com

www.laboellegaard.dk