Osso buco på lamm

Osso buco är klassisk italiensk mat. Går att förbereda och värmas till serveringen. Gör den gärna dagen före. Köttet, rotfrukterna och alla de andra smakerna kommer då till sin rätt. Hoppa inte över gremolatan, det vill säga raspet av citron, persilja och vitlök. Det ger grytan en härlig doft och fräschet.

Antal personer: 8-10

Ingredienser
2,5kg skivad lammlägg och bog med ben (ca 3,5cm tjocka)
2 tsk salt
½ tsk nymald svartpeppar
1 dl vetemjöl
3 msk olivolja+1 msk smör
3 gula lökar
4 stora morötter
1 stor rotselleri
3 vitlöksklyftor
2 burkar krossade tomater (á 500gr)
4 dl torrt vitt vin
4 dl vatten
1 buljongtärning
2 lagerblad
1 tsk timjan
1 tsk rosmarin
½ tsk salt
2 krm nymald svartpeppar

Gremolata
1 citron
3 msk bladpersilja
2 vitlöksklyftor
2 krm nymald svartpeppar

Gör så här
1. Sätt ugnen på 175°. Salta och peppra köttet och vänd det i mjöl. Skaka av bitarna.

2. Smält olja och smör i en stor gryta. Bryn köttet, några bitar i taget, tills det är gyllenbrunt. Lägg bitarna i en smort ugnssäker form med kant eller i en långpanna.

3. Skala och finhacka lök och vitlök samt tärna morötterna och rotsellerin. Fräs löken mjuk i 1 msk smör i samma gryta som köttet brynts. Tillsätt vinet och rotfrukterna och låt koka 2-3 minuter.

4. Blanda ner resten av ingredienserna och låt sjuda 5 minuter. Häll såsen över köttet och stek mitt i ugnen ca 2 timmar tills köttet känns mört.

5. Gremolata: Borsta och skölj citronen eller apelsinen i varmt vatten. Skala den tunt med potatisskalaren så att det vita inte kommer med. Finhacka skalet. Skala och finhacka vitlöksklyftorna.Blanda alla ingredienserna till gremolatan.

6. Garnera köttet i långpannan med gremolata. Servera med saffransris eller kokt pressad potatis.

Otroligt mört & gott .. Ni bara måste prova!

Lilla Spännefalla
www.LillaSpannefalla.se
Turism, Lantbruk, Kött & Sten