

Osso Buco

Ingredienser til langtidsstegt osso buco:

4 stk. Osso buco (ca. 1kg)
10-15 Cherry tomater
1 dåse hakkede tomater
5-10 soltørrede tomater
4-5 løg
5 fed Hvidløg
4 Gulerødder
4 dl. Oksefond
1-2 tsk. tørret Timian
1-2 tsk. tørret Rosmarin
Salt og pebber



Fremgangsmåde

1. Lav først nogle snit i kanten af kødet, så de ikke bøjer op under stegning. Kødet krydres med salt og peber og brunes på panden i lidt olie til begge sider får farve
2. Løg og Hvidløg hakkes og steges på panden
3. Cherry tomater, hakkede tomater, soltærrede tomater, halvdelen af de tørrede kryderier og gulerødder lægges i bunden af stegesoen
4. kødet fordeles ovenpå grønsagerne i stegesoen.
5. De stegte løg og Hvidløg samt resten af de tørrede kryderier fordeles ovenpå kødet. Oksefond hældes ved så det dækker kødet halvt
6. stil Stegesoen i ovnen i ved 160 grader varmluft i 5 timer efter ca. 4 timer fjernes benene.

