

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
400-500g Svampe
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
Svampe renses og skæres i mindre stykker, steges også på panden
3. Cherry tomater, hakkede tomater, soltørrede tomater, svampe og gulerødder lægges i bunden af stegesoen + halvdelen af de tørrede kryderier
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.

