



KALFSSCHENKEL

EN

WITTE WIJN,

RISOTTO

EN

TRUFFEL

12 **Kalfsschenkels**
20 g **bloem**
50 g **boter**
500 g **wortel**
200 g **bleekselderij**
500 g **tomaten**
200 g **ui**
2 **teentjes knoflook**
250 ml **runderbouillon**
250 ml **witte wijn**
3 **laurierblaadjes**

50 g **Sjalotten**
500 g **Risotto**
100 g **Witte wijn**
500 g **Bouillon**
1 **Knoflook**
Parmezaanse kaas
10 g **Truffel**

Verse tijm
Verse basilicum
Verse oregano
Verse peterselie

Ossobuco

Bestrooi de plakken vlees met zout en peper, leg in de braadslee, bestuif met bloem en beleg met stukjes boter. Verwarm het vlees onafgedekt 60 minuten in de oven op 180-200 °C. Draai halverwege de bereidingstijd de plakken om en om. Voeg de groenten, bouillon, wijn en kruiden toe en laat het nog eens 60 minuten onafgedekt verwarmen.

Risotto

Fruit de sjalotjes met wat olijfolie, voeg de rijst en de knoflook toe. Bak nog een paar minuten op middelmatig vuur en schep goed om. Schenk de witte wijn erbij en wacht totdat het vocht is opgenomen. Schenk er nu een bouillon bij, en wacht weer tot het vocht verdwenen is. Ga zo door, totdat de rijst al het vocht heeft opgenomen en gaar is. Voeg de truffelpasta toe. Roer de boter en de Parmezaan door de risotto. Breng op smaak met zout en peper.

Opdiene

Plaats de schenkels op het bord en leg royaal saus erbij. Garneer met verse kruiden. Serveer de risotto in een schaalje en garneer me de verse truffel en Parmezaankrullen, verse peper en olijfolie

