

## Osso buco

1 skive kalveskank, 2-3 cm tykke / person	3 dl tør hvidvin
2 stk. løg	1-2 dl oksebouillon
4-5 stk. fed hvidløg	3 spsk. olivenolie
3 stk. gulerødder	4-5 spsk. hvedemel
2 stk. stængler blegselleri	2 tsk. salt
2 dåser flåede tomater	1 knivspids peber

## Gremolata

1-2 dl hakket persille  
3-4 stk. fed hvidløg  
1-2 stk. citron, usprøjtet

## Osso buco

Snit kød i kanten, vend i mel og brunes i gryden. Tages op. Urterne hakkes rustikt og svitses i gryden. Tilsæt kødet, tomater, væsken, salt og peber. Steges normal i 2½ timen, men: Luk gryden – og steg efter anvisningen

Gør gremolata klar:

Gremolataen er ganske enkel: Hak persille og hvidløg fint. Riv skallen af citronen og bland det hele godt. Servér i en skål, og lad gæsterne drysse en skefuld eller to på deres portion. Kan evt også med fordel kommes i retten lige før serveringen og stege lidt med.

## Serveres gu' hjælpe mig med Risotto

### Risotto milanese

4-5 PORTIONER

- 2 dl tør hvid vermouth eller hvidvin
- 1 lille nip safrantråde.
- 1,5 l høsebouillon
- 100 g smør
- 50 gram finthakket *pancetta*. Ofte bruger man 75 g knoglemarv
- 1 stort finthakket løg
- 1 stort knust fed hvidløg
- 300-350 g risottoris
- 150 g fint revet parmesan (hurtigst at "rive", men ikke mest elegant, i foodprocessor)

Risotto milanese får sin flotte gule farve fra safran og sin fyldige smag fra knoglemarv, *pancetta* eller *prosciutto*. Hvis det er svært at få fat i knoglemarv\*, kan det udelades og erstattes med et finthakket *prosciutto* eller *pancetta*.

Lad safran stå og trække smag og farve i vermouth eller hvidvin i en skål i 10 minutter. Lav hønsebouillon i en gryde og hold det varm ved at lade det stå og simre.

Smelt smør og **finthakket pancetta** i en dyb, tykbundet stegegryde. Svits løg og hvidløg let til de er bløde, men ikke brune. Hæld risene i og skru ned for varmen. Drys med salt og peber og rør rundt, så riskornene dækkes af smør- pancettablandingen. Når risene er blevet blanke, tilsættes vermouth/vin med safran og skru op til middel varme. Lad risene småkoge, indtil al væsken er optaget. Så kommer det sjove:

Rør en skefuld bouillon i ad gangen. Lad risene småkoge ved middel varme og rør rundt af og til. Når risene har optaget bouillon, tilsættes yderligere en skefuld. Fortsæt på samme måde i ca. 20 minutter eller indtil risene er *al dente*. Mængden af væde er forskellig fra gang til gang.

Rør 100 g parmesanost i risottoen og pynt med resten.

*Dolce: Vi kan nok ikke nå at lave dessert, så I får en opskrift på verdens bedste frugtsalat:*

*Hjemmeopgaven: 6 forskellige faste frugter, 6 spsk. Sukker og 6 spsk. forskellig spiritus: frugter skæres i stykker, overhæld med sukker og sprit og står i køleskab fra morgen til aften - MUMS*