

OSSEBUCO VAN LOUIS

LOUIS BALCAEN, 23 JAAR, TOEGEPASTE ECONOMISCHE WETENSCHAPPEN KU LEUVEN



Ingrediënten voor 2 kotstudenten: kalfsschenkel, bloem, fijngesneden ui, teentje look, olijfolie, rode peper en 1 stengel bleekselderij, 3 blikken tomaten (gemixt), witte wijn, tijm, laurier, peper en zout, oregano en champignons.

Bereiding: wikkel de kalfsschenkel in bloem en schroei hem kort aan. Stoof de ui en het teentje look in olie, voeg er de fijngesneden peper en selderij bij, de gemixte tomaten, een flinke scheut witte wijn, en de tijm en laurier. Kruid met peper, zout en oregano. Breng zachtjes aan de kook. Snij de champignons in kwartjes en voeg deze samen met de kalfsschenkel aan het groentemengsel toe. Laat een uurtje garen op een zacht vuur.

