Ossobucco

met spaghetti en gremolata

4 personen:
1 ui
2 tenen knoflook
1 wortel, geschrapt
1 stengel bleekselderij
2 el olijfolie
4 varkens of kalfsschenkels
2 el bloem
1 glas witte wijn
1 blik tomaatblokjes (400 g)
handvol verse tijm
reepje citroenschil
400 g spaghetti
bladselderij of basilicum

Snipper de ui, hak de knoflook en snijd wortel en selderij in stukjes. Verhit olie in een koekenpan en bak de groenten 10 minuten op laag vuur. Kruid de bloem met zout en peper en wentel de schenkels erdoor. Schep de groenten uit de pan, verhit de olie en braad de schenkels aan beide kanten aan. Doe de groenten erbij, voeg wijn, tomaten, tijm en citroenschil toe. Breng aan de kook en laat het vlees met het deksel erop 1 uur zacht stoven, tot het loslaat van het bot.
Kook de pasta beetgaar.
Voor de afwerking (gremolata):
Pel de knoflook en plet tot pulp. Rasp daarover een deel van de schil van de citroen. Hak een stevige portie peterselie fijn en meng het kruid met de citroenzestes en de knoflook.
Proef of alle smaken in balans zijn. Serveer elke gast een schenkel met een flinke schep van de groentesaus. Doe er een portie spaghetti bij en druppel daar een beetje fijne olijfolie over. Strooi tenslotte wat gremolata over elk bord.

wijnadvies: Garofoli, Rosso Piceno Farnio