

# Osso bucco

En spennende oppskrift fra det sydende middelhavske kjøkken med bla. kalvekjøtt og grønnsaker.

## Ingredienser:

- ca. 2 kg kalveskank ferdig skivet
- ½ ts salt
- 1 ts pepper
- 4 ss olivenolje
- 7 stk gulrøtter
- 7 stk stangselleri (7 stilker)
- 3 stk løk
- 2 båter hvitløk
- 2 dl kjøttbuljong (utblandet)
- 1 ⅓ boks hermetiske tomater
- 1 ts tørket timian
- 1 ts tørket oregano
- 2 stk aurbærblad

## Fremgangsmåte:

- Vend kjøttstykkene i en blanding av salt og pepper og brun dem i oljen. Legg kjøttet til side.
- Skjær gulrøtter, selleri, løk og hvitløk i små terninger og fres grønnsakene i oljen til de har fått litt farge.  
Ha så grønnsakene over i en kjele og legg kjøttskivene over.
- Hell buljong i stekepannen, ha i finhakket persille og krydder og kok opp.
- Hell sausen over i kjelen. Ha i hermetiske tomater til slutt.
- La retten godgjøre seg i 2-3 timer.  
Bare hvis du er tålmodig og lar kjøttet putre vel og lenge, får du det riktig saftige og møre kjøttet.

## Couscous:

- Tilbered couscousen som anvist på pakken.