



Osso Bucco af kalveskank i hvidvin

MED GULBEDE, MAJROE, KARTOFFELMOS OG SYLTET RØDLØG



1 kg. kalveskank
1 stk. alm. løg
2 stk. rødløg
2 gulerødder
Lidt timian
1 stk. laurbær
3 stk. enebær
3 fed hvidløg
7-8 stk. store bagekartofler
2-3 dl koldpresset raps- eller olivenolie

4 stk. majroe
4 stk. gulbede
1 dl sherry- eller hvidvinseddike
2 tsk. honning
½ fl. hvidvin
½ l vand
50 g smør
Lidt maizena
Salt og peber

- Det almindelige løg og gulerødderne klargøres, deles i 2 cm store stykker og placeres i bunden af en gryde eller bradepande. Herpå placeres skiverne af kalveskank, som ikke brunes, da dette er en lys ret.
- Tilsæt laurbær, enebær, hvidløgsfed, hvidvin og vand, krydres med salt og peber. Der kommes låg på gryden eller stanniol på bradepanden, som sættes i ovnen ved 185°C i 1½ - 2 timer, til kødet er ved at være mørt.
- Rødløgene klargøres, og hvert løg deles i 8 lige store, bådformede stykker. Kommes i en gryde med vineddike, 1 tsk. honning og lidt salt. Kog op under omrøring, til løgene er møre.
- Bagekartoflerne skrælles, kommes i en gryde med rigeligt vand og koges, til de er helt møre. Vandet sigtes fra, kartoflerne moses med et piskeris, og der tilsættes 2-3 dl koldpresset raps- eller olivenolie. Smag til med salt.
- Majroerne klargøres og koges, til de lige er møre, de må endelig ikke få for meget. Derefter deles de i kvarte. De gule beder behandles akkurat lige som rødbeder, altså koges til de er møre, skallen gnides af, og de deles i kvarte. Lige før servering slynges majroer og gulbeder i en gryde med 1 tsk. honning og 50 g smør.
- Når kalveskanken er mør, sigtes lagen fra og jævnes med lidt maizena. Det hele anrettes i en dyb tallerken.