

## OSSOBUCO MED URTER



8 personer

8-12 store skiver ossobuco

salt, peber

2-3 spsk. mel

50 g. smør

2 spsk. olie

1 stort finthakket løg

5 fed finthakket hvidløg

2 spsk. tomatkoncentrat

2 dl. hvidvin

4-6 dl. oksebouillon

4-6 gulerødder

2 pastinakker

1 selleriknold

Drys kødet med salt, peber og mel og brun dem i smør og olie.

Tilsæt løg, halvdelen af hvidløget, tomatkoncentrat og hvidvin.

Kog op og tilsæt bouillon.

Kog op og lad retten simre 1½-2 timer ved svag varme.

Vend kødet undervejs og spæd evt. med bouillon.

Tilsæt fintskårne urter og kog videre 10-15 min.

Smag saucen til og jævn evt. let.

**Tilbehør: Safran-ris**