



OSSO BUCCO

Skræl skalotteløg og hvidløg og skær dem ud. Hak chilien i mindre stykker. Skær bladselleriet ud i grove stykker, kom det hele op i en stor tykbundet gryde tilsat lidt olie og steg det kort af. Kom timian i og tilsæt så de hakkede tomater, samt lidt tomatpuré. Kom en flaske Dark Sky over.

Snit kødet et par gange i fedtkanten og vend dem i mel. Steg det godt af i olie på en varm pande og kom det så op i saucen, hvor det skal stå og simre i 2-3 timer, så det bliver helt mørt. Rør i det engang imellem.

Skræl gulerødderne og skær top og bund af. Kog dem møre i vand. Hæld vandet fra de varme gulerødder og mos dem groft. Tilsæt salt og peber, kom smør på og lidt fløde. Rør godt rundt.

Hak kruspersillen fint, riv skallen fra en lime henover og pres saften fra den halve lime udover.

Anret mosen i bunden af tallerkenen og kom ossobuccoen henover. Pynt med den hakkede persille.

INGREDIENSER

1,5 kg Ossobucco
Lidt mel til panering
5 skalotteløg
3 fed hvidløg
1/2 rød chili
5 stilke bladselleri
en lille håndfuld frisk timian
2 ds. hakkede tomater
3 tsk. tomatpuré
1 flaske Dark Sky

8 - 10 gulerødder
75 gr. smør
1/2 dl. fløde
salt og peber
1 håndfuld frisk kruspersille
1 økologisk lime

DARK SKY

Mørket som natten over Møen har inspireret til denne belgiske stout. Øllen er lagret med egetræ og whisky, som giver en fantastisk smagsoplevelse.

En meget kraftig øl som bør deles mellem venner. Special god til simre- og stegeretter

Alc.9% vol.
undergæret

