

Eethoekje

door Eetwinkel het Magazijn

Ossobuco

Ingredienten (4 pers.)

Flinke klont boter

Olijfolie

Scheut droge witte wijn

200 ml. vleesbouillon

1 middelgrote ui, fijngehakt

4 tomaten

2 stengels bleekselderij

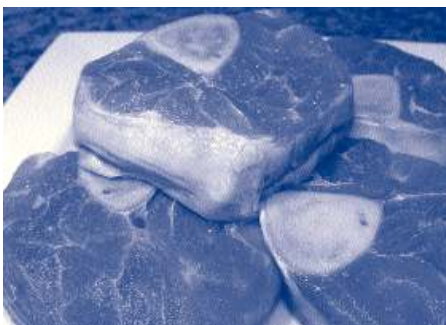
2 wortels

Zout/peper/bloem

4 kalfsschenkels van ongeveer 5 cm dik

Een klassiek Italiaans gerecht, met veel smaak dat ik regelmatig in onze eetwinkels op de kaart zet.

Doe boter in de pan, samen met een



scheutje olijfolie. Bebloem de schenkels en braad ze aan op hoog vuur, keer ze regelmatig.

Peper en zout naar smaak toevoegen.

Als de schenkels mooi bruin zijn even afblussen met een scheut droge witte wijn.

Dan het vuur laag zetten en de gesneden groenten toevoegen en de warme bouillon.

Laat ongeveer 45 minuten pruttelen en

proef de jus. Eventueel nog verder op smaak brengen met peper en zout.

Vaak wordt de ossobuco geserveerd met risotto. Ik serveer hem in Het Magazijn met een aardappelbloemkoolpuree.

Eet smakelijk!

Tony van Ast



Veelgestelde vragen

Waar vind ik deze krant?

Bij alle winkels, lunchrooms, restaurants en cafés die ons blad ondersteunen.

Bij Bakkerij R. Venekamp in de Ferdinand Bolstraat, Bakkerij Ron Verboom, hoek

Ceintuurbaan en Ferdinand Bolstraat en bij Bakkerij Runneboom in de 1e Van der Helststraat. Albert heijn op het Cornelis troostplein Stadhouderskade en de Van Woustraat. De Coöp in de 1e Jan Steenstraat en bij supermarkt Genco in de van Woustraat. De wasserette in de van

Woustraat 118. Bij de bibliotheek aan het Roelof Hartplein en bij Cinetol. De tabakzaak en kleermakerij in de van Hilligaertstraat. Hoe doneer ik voor projecten in Afrika?

Via giro **7867814** t.n.v. De Gemeenschap o.v.v. Bulletin de Pijp



Frans Halsstraat 39
Tel: 771 41 86

www.minicards.com

**EETWINKEL
HET MAGAZIJN**



**Delicatessen
Broodjes
Dagschotels**

Frans Halsstraat 68 Tel: 675 3506
www.hetmagazijn.nl

Slagerij Noz

Kwaliteits slagerij
1e Van der Helststraat 78
tel.: **671 62 04**

Ook voor al uw fijne vleeswaren
en schotels uit eigen keuken