



Winterspecial: ossobucco met wortel

met knolselderijpuree en dilledip



ca. 2u



2 personen

Stoofpotjes zijn onze favoriet in de winter. Ze zijn niet alleen heerlijk van smaak, maar we vinden het ook erg fijn om zo'n pruttelende pan op het vuur te hebben op zondagmiddag, terwijl we zelf op de achtergrond zitten te hyggen in onze crèmekleurigste kabeltrui. Deze ossobucco is uitstekend geschikt voor zo'n namiddag en bovendien ontzettend smakelijk.

Wat je van ons krijgt

- 2 runderschenkels
- 2 uien
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 2 tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 2 wortels
- 10g verse dille
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 knolselderij ⁹
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- boter ⁷
- honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef of vergiet

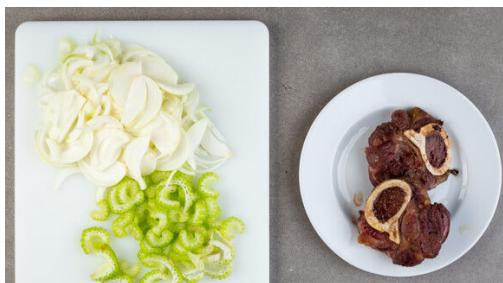
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 764kcal, vet 44.3g, koolhydraten 44.8g, eiwit 38.9g



1. Vlees aanbraden

Meng 2el bloem met een snuf zout en peper. Dep het **vlees** droog en wentel het door de bloem. Verhit een middelgrote kookpan met dikke bodem op middelhoog vuur met 3el olijfolie. Braad het **vlees** in 2-3min per kant stevig aan en neem uit de pan. Snijd ondertussen de **bleekselderij** in dunne schijfjes, en halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



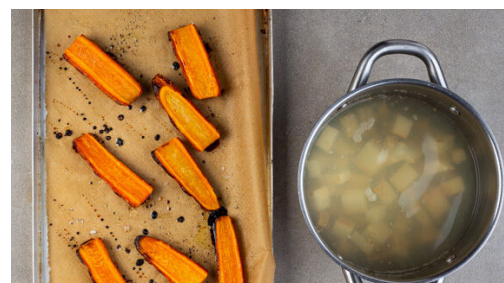
4. Knolselderij snijden

Hak de **dille incl. steeltjes** fijn en meng met de **crème fraîche**, 2tl azijn en een snuf zout. Zet in de koelkast tot het serveren. Snijd de **knolselderij** in vieren, schil de parten en snijd ze in grove stukken. Doe in een grote kookpan en bedek met gezouten water.



2. Groenten bakken

Bak de **ui** en **bleekselderij** in 5-6min goudbruin in de kookpan. Pel en hak de **knoflook** fijn en voeg na 5-6min toe aan de pan, met de **tomatenpuree**, de **helft van de rundvleeskruiden** en de **helft van het bouillonpoeder**. Bak ca. 30sec mee, doe het **vlees** weer in de pan en blus af met 500ml heet water. Doe een deksel op de pan en breng het geheel aan de kook.



5. Wortels roosteren

Zodra het **vlees** ca. 60min gegaard heeft breng je de **knolselderij** aan de kook. Kook in ca. 20min gaar. Doe na ca. 10min de **wortels** in de oven en rooster ze 15-20min. Keer ze halverwege om.



3. Wortels snijden

Verwijder het deksel, draai het vuur laag en laat het **vlees** ca. 90min sudderen. Verwarm ondertussen de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil of schrob de **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1tl honing, 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



6. Puree maken

Giet de **knolselderij** af en doe terug in de kookpan met 2el boter, de **mosterd** en een snuf zout en peper. Pureer met een staafmixer tot een romige **puree**. Serveer het **vlees in saus** met de **knolselderijpuree** en de **wortels** en geef de **dip** erbij.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**