



Ossobuco

AF KALVESKANK I HVIDVIN MED GULBEDE,
MAJROE, KARTOFFELMOS OG SYLTET RØDLØG

1 kg.	kalveskank
1 stk.	alm. løg
2 stk.	rødløg
2 stk.	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 flaske	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 kommer 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.