**Ossobuco voor 4 personen**

Nodig:

4 schijven kalfsschenkel, ca. 3 cm. dik per stuk

1 winterwortel

200 gr. Bleekselderie

2 Blikken gepelde tomaten

1 grote ui

100 cc witte wijn

100 cc rode wijn

Bloem

Zout

Peper

2 tenen knoflook

Olijfolie

Een beker bouillon

1/2 theelepel rosemarijnpoeder

1/2 theelepel thijmpoeder

1/2 theelepel oreganopoeder

1/2 theelepel basilicumpoeder

Bereiding:

Alle groenten wassen en in kleine stukjes snijden. Vlees rondom met peper en zout inwrijven en daarna met de bloem geheel bedekken. Olijfolie in de pan goed heet laten worden. Het vlees in een braadpan doen en al regelmatig draaiend rondom mooi bruin laten worden. De groenten in de sudderpan in wat olie aanbraden en een tijdje laten bakken. Na ca. 10 minuten de warme bouillon toevoegen en daarna tevens de witte en de rode wijn langzaam in de pan doen en de kruiden op het laatst toevoegen. Als laatste het vlees toevoegen. Het geheel, regelmatig roerend met de deksel op de pan, goed heet laten worden. Daarna de warmtebron temperen zodat het geheel nog zachtjes pruttelt en op deze manier laten stoven voor 4 tot 6 uur (wel regelmatig voorzichtig doorroeren).

Lekker met spaghettini.