



BESTANDDELE

25 g (30 ml) botter
2 uie, fyngekap
12 jongwortels, gewas
2 groot selderystingels,
in skyfies gesny
3 knoffelhuisies,
fyngekap
2,4 kg lamsnekskywe
sout en varsgemaalde
swartpeper
koekmeel om nek in te
rol
sowat 50-100 ml
olyfolie
1 500 ml witwyn
250 ml lamsaftreksel
400 g-blik heel
tamaties
3 lourierblare

Gremolata

1 pakkie Italiaanse
pietersielie, baie fyn
gekap
gerasperde skil van 4
suurlemoene
2 knoffelhuisies, baie
fyn gekap



Osso bucco van lamsnek

*Dié Italiaanse gereg word tradisioneel met kalfskenkels
gemaak, maar smaak ewe lekker met lamsnek.
Genoeg vir 6-8*

Verhit oond tot 180 °C. Smelt botter in 'n swaarboomkastrol wat groot genoeg is vir die lamsnekskywe. Voeg uie, wortels, seldery en knoffel by en braai sowat 10 minute oor lae hitte. As die plaat te warm is, sal die botter brand - wees versigtig! Geur nek met sout en peper en rol in die meel. Skud oortollige meel af. Verhit olyfolie in pan en braai nek tot bruin (nie almal gelyk nie). Plaas nek bo-op groente in kastrol. Gooi wyn in pan waarin jy nek gebraa het. Kook af tot die helfte. Voeg aftreksel, tamaties en lourierblare by wyn en bring tot kookpunt. Gooi oor nek. Bring tot kookpunt op stoofplaat. Maak toe met deksel en bak in warm oond vir sowat 1½-2 uur of totdat nek sag is. Meng al die bestanddele vir die gremolata. Sprinkel oor osso bucco en sit voor.