



**Tomatensaus** – (basis *MINUTE*)

**F O R U M**  
*culinaire*

**Onze recepten**  
*Snel en eenvoudig!*

## OSSO-BUCO CAMPAGNOLA

 90 g/L

### Ingrediënten

- 30 g **HACO** Smaakverrijker Gevogelte
- 100 g Bloem
- 2,5 kg Osso-buco v/kalkoen
  
- 2 L Water
- 1 L Witte wijn
- 80 g **HACO** Demi-glace Minute
- 180 g **HACO** Tomatensaus
- 800 g Brunoise van Groentjes
- snuifje Salie - laurier - oregano -  
rosmarijn - look

### Bereiding

Meng  
met  
en paneer  
Goudbruin bakken en plaatsen in een  
braadslee.  
Breng aan de kook  
met  
Voeg daarbij  
  
en  
Kruid met een  
Breng opnieuw aan de kook en laat 2 minuten  
zachtjes koken. Giet deze saus op het vlees.  
Met aluminium of deksel afdekken.  
Bak in de oven 45 minuten op 180°C.



### Trucs & Tips

- ☛ Liefst een dag voordien klaarmaken! Serveren met Tagliatelle.
- ☛ Voor het opdienen besprenkelen met een beetje citroensap



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

**At Gourmets' Service.**

**HACO** swiss