



CALIFORNIAN OSSO BUCCO WITH GREMOLATA



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 ml	QimiQ Sauce Base
10	Jarret de veau à 200 g
250 g	Farine
	Sel et poivre
150 ml	Huile d'olive
100 g	Oignon(s), haché
100 g	Céleri en branches, coupé en dés
100 g	Carotte(s), coupé en dés
	Zeste de citron
50 g	Ail, haché
	Romarin
	Sauge
	Thym
150 g	Concentré de tomates
500 ml	Vin rouge
1000 ml	Bouillon de bœuf
100 g	Pignons
200 g	Airelles
100 g	Kumquat
100 g	Citron(s), pelée
50 g	Basilic, haché
20 g	Zeste d'orange

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language