

GREMOLATA

Italiaanse klassieker

De klassieke ossobuco uit Milaan zonder gremolata is als een Belgische friet zonder mayonaise. Gremolata is afgeleid van het Italiaanse woord *gremire*, dat 'vullen' betekent. Gremolata wordt echter weinig als een vulling gebruikt, maar wel als een garnituur om evenwicht en frisheid te brengen in stevige, lees vette, bereidingen. 'Vullen' betekent hier vooral een lekker extraatje toevoegen. Om gremolata te maken worden fijngehakte teentjes knoflook, de geraspte schil van een citroen en fijngehakte peterselie gemengd. Citroen en peterselie zorgen voor frisheid en pit, knoflook brengt een beetje scherpte aan. In de *Zilveren Lepel*, de bijbel van de Italiaanse gastronomie, bestaat een gremolata voor de Ossibuchi alla Milanese enkel uit fijngehakte bladpeterselie en fijngehakte citroenschil. De samenstelling verandert naar gelang het hoofdingrediënt en de inspiratie van de chef. Citroenrasp kan vervangen worden door sinaasrasp om de gremolata wat zoeter te maken. Extra smaak kan gegeven worden door er fijngehakte noten aan toe te voegen. Of kappertjes en gezouten ansjovisjes voor een gremolata die vis begeleidt. Ook extra kruiden geven gremolata een smaakrichting: salie om bij vis of kalfsvlees te serveren, munt bij lamsvlees.

Bereiding: meng fijngehakte teentjes knoflook, citroenschil en peterselie en voeg die aan het einde van een bereiding toe aan soep, gestoofd of gebraden vlees, pasta, vis, schaal- en schelpdieren.

