



Oosterse ossenstaart bouillon met verse ossenstaarttortellinie met sereh en krokante gember

2000 g **Ossenstaart**
500 g **Wortel**
1000 g **Knolselderij**
1000 g **Prei**
500 g **Uien**
50 g **Sereh**
3 **Kruidnagels**
4 **Laurierblaadjes**

1000 g **Ossenstaartvlees**
200 g **Pancetta**
50 gr **Room**

1000 g **Pasta bloem**
10 **Eieren**
20 g **Olijfolie**

100 g **Gember**
200 g **Prei**

Ossenstaart bouillon

Plaats de ossenstaart op een bakplaat en bruineer in de oven. Plaatse ossenstaart in koud water en breng aan de kook. Schuim het water af en voeg de overige ingrediënten toe. Laat de bouillon drie uur langzaam pruttelen en verwijder dan de staart. Zeef de bouillon en breng deze op smaak met Madeira, zout en peper. Pluk het vlees vaan de botten en zet apart.

Ossenstaart vulling

Draai 800 g ossenstaart de pancetta en de room door de mixer en breng op smaak. Roer de overige 200 g in fijnen stukjes erdoor en zet koud.

Tortellinie

Doe de bloem, olijfolie en de eieren in de keukenmixer en draai tot een grof deeg. Neem het deeg uit de mixer en kneed dit met de handen voor 10 minuten tot een mooi en zacht soepel deeg. Leg dit op een koele plek te rusten voor 30 minuten. Draai het deeg door de pasta machine en steek er rondjes uit. Vul elk rondje met de ossenstaart vulling en klap dicht. Maak van elke rondje een tortellinie en leg op voldoende bloem te drogen.

Garnering

Snijd de prei over de lengte door de midden en was deze goed schoon. Snijd de prei in zeer fijne julienne en zet weg in koud water. Schil de gember en snijd in julienne. Frituur deze in arachide olie krokant.

Opdienen

Verwarm de bouillon en gaar de tortellinie ca. 4 minuten in de bouillon en schep deze uit de bouillon en besprenkel met olijfolie. Verdeel de bouillon over de borden en voeg drie tortellinies toe. Garneer met prei en gember.