

## Mousseline van pastinaak met langoustine en ossenstaartjus

Thierry



### Nodig voor 4 personen

- 2 aardappelen
- 1 pastinaak
- zout
- 1 liter volle melk
- 1 teen knoflook
- 1 blad laurier
- boter
- peper
- 2 ossenstaarten in stukken gesneden
- 3 el tomatenpuree
- 2 wortels
- 1 kleine groene selderij
- 1 ui
- 1/2 fles rode wijn
- tijm
- 1 theelepel korianderzaad
- 8 langoustines
- olijfolie

## **Bereiding**

Voor de mousseline schil aardappel en pastinaak, snijd grof en kook gaar in lichtgezouten melk met look en laurier.

Giet af en bewaar kookvocht.

Cutter de groenten zeer fijn in de keukenrobot en maak smeug met melk en boter.

Breng op smaak met peper en zout.

Voor de ossenstaartjus, kleur de gesneden ossenstaart op een bakplaat in de oven op de hoogste stand.

Voeg de tomatenpuree toe wanneer de ossenstaart voldoende gekleurd is en laat dan verder bakken.

Doe er de fijngesneden wortel, selderij en ui bij en laat even meebakken.

Doe alles in een grote pan en deglaceer de bakplaat met rode wijn.

Voeg tijm laurier, korianderzaad en rode wijn bij de ossenstaart en zorg ervoor dat die voldoende onder staat.

Vul, indien nodig, bij met water.

Laat gedurende 4 tot 5 uur zacht trekken. Haal de ossenstaart uit de jus en laat afkoelen.

Haal het vlees van het staartbeen. Zeef de ossenstaartjus en laat inkoken tot een derde.

Giet nadien door een fijne zeef en kruid met peper en zout.

Snijd de ongepelde langoustines middendoor en bak in een hete pan met olijfolie.

Peper en zout toevoegen.

Meng wat fijngesneden ossenstaartvlees in de mousseline van pastinaak.

## **Presentatie**

Schik de mousseline in het midden van het bord.

Leg hierop de langoustines en serveer de jus erbij.