

# Pavarotti – tortellini en brodo (bouillon)



## Ingrediënten voor 4 personen

Voor de brodo:

1 kapoen  
200 g rundvlees (zenuwstuk)  
200 g schenkel  
2 uien, gesneden  
1 witte selder, gesneden  
2 wortelen, geschild en gesneden  
1 tomaat, gesneden  
1 aardappel, geschild en gesneden  
2 blaadjes laurier  
zout  
1/2 dl olijfolie

Voor het pastadeeg:

Per 100 g oo-bloem 1 ei, zo luidt de regel

Voor de vulling van de tortellini:

500 g geraspte parmezaan  
250 g mortadella  
200 g vet varkensvlees  
4 dikke sneetjes parmaham  
1 ei  
nootmuskaat  
zout

## Bereiden

Doe voor de brodo alle groenten in een grote ketel samen met het vlees en bevochtig met warm water. Voeg een snuf zout en de olijfolie toe. Laat de bouillon ettelijke uren trekken, liefst zelfs een hele nacht. Zeef de bouillon. Snijd voor de vulling het vlees in stukken en maal het fijn door een vleesmolen. Meng er de parmezaan en het ei onder. Kruid af met flink wat nootmuskaat en een beetje zout. Maak pastadeeg van 200 g bloem en 2 eieren. Kneed het deeg goed en rol het dun uit. Snij het in kleine vierkantjes. Leg op elk vierkantje een beetje vulling en vouw ze tot tortellini door ze eerst tot een driehoekje te vouwen, aan de kanten aan te drukken en ten slotte de twee puntjes rond je vinger te vouwen. Zorg dat die twee puntjes aan elkaar blijven plakken. Kook ze heel kort in de bouillon en serveer.

Uit: Plat Préféré (Ketnet)



**EETSNOB**