**Ravioli met polpette van hert**

hertenvlees  
geroosterde uitjes

uienpoeder

nootmuskaat

peper en zout  
00-pastabloem

eieren

kurkumma

gedroogde veenbessen

marsala

pijnboompitjes

zwarte knoflook

uienpoeder

salie

rozemarijn

laurier

kruidnagel

jeneverbes

vijgenconfit

mosterd

tomatenpuree

room

vloeiende bloem

lente-ui  
parmezaan  
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

**Polpette.** Meng fijngehakt hertenvlees met gedroogde geroosterde uisnippers, knoflookpoeder, uipoeder en nootmuskaat. Breng verder op smaak met peper en zout.

Vorm gehaktballetjes van het mengsel. Pocheer ze in wildfond. Ze zijn klaar als ze komen bovendrijven. Laat ze uitlekken en afkoelen tot lauw. Bak ze daarna rondom goudbruin in bruisende boter.

**Ravioli pasta.** Koop verse lasagnevellen of maak ze zelf in een pastamachine. Voeg in dat geval 2 eetlepels kurkuma toe aan 350 gram pastabloem. Dat zorgt voor een mooie gele kleur, zonder de smaak te beïnvloeden. Draai de pasta volgens de instructies voor de machine met de juiste hoeveelheid eieren en water.

**Ravioli vulling**. Laat gedroogde veenbessen weken in zoete marsalawijn. Rooster een handvol pijnboompitjes. Snipper een tiental teentjes gefermenteerd knoflook. Stort deze drie ingrediënten in een blender en pureer tot een vaste droge massa.

Steek met een ring rondjes uit de verse vellen lasagne. Vul ze met een koffielepeltje vulling, plooi dicht, verzegel de rand met een vork en kook ze een viertal minuutjes in kokend water.

**Saus**. Laat de [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) inkoken die gebruikt werd om de vleesballetjes te pocheren. Leg er een takje rozemarijn en een blaadje laurier bij. Kruid verder af met kruidnagel, jeneverbes, salie, peper en zout. Voeg een paar eetlepels vijgenconfit, tomatenpuree en mosterd toe.

Zeef de ingekookte saus, meng met een flinke scheut room en bind met vloeiende bloem opgelost in water.

**Op het bord**: een spiegel saus, een viertal polpette en een paar raviolikussentjes. Werk af met gesnipperde lente-uitjes, gesneden teentjes zwarte knoflook en schaafsel van parmezaan.