**Cannelloni met hertengehakt**

hertenstoofvlees
kastanjes
peper & zout
kruidnagel
jeneverbessen
nootmuskaat
tijm
marjolein
salie
bruine champignons
olijfolie
ricotta

pancetta
sjalot
knoflook
broodkruim
melk
ei
[verse lasagnevellen](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)
porcini
vloeiende bloem
boter
mascarpone
Parmezaan
Pecorino
truffelolie

**De vulling**. Maal het vlees. Hak de voorgekookte kastanjes en meng met het vlees. Kruid met grof gemalen peper, kruidnagel, jeneverbes, nootmuskaat, gedroogde tijm, marjolein en salie.

Hak kastanjechampignons fijn en bak ze in een beetje olijfolie. Voeg toe aan de vleesmengeling, samen met een paar eetlepels ricotta en krokant gebakken pancetta.

Snipper een sjalotje en plet een paar teentjes knoflook. Fruit beiden samen in wat olijfolie. Voeg toe aan de vulling. Verkruimel twee sneetjes volkorenbrood en laat weken in een scheutje melk. Meng met de vleesbereiding, samen met een losgeklopt ei.

Neem [**verse lasagnevellen**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm). Maak dikke rollen met de vulling. Leg de cannelloni met de naad naar beneden in een ingeoliede ovenschotel.

**Saus**. Week een handvol porcini en bewaar het vocht. Maak een lichte [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan met mascarpone, het weekvocht en melk. Meng met geraspte Parmezaanse kaas.

**In de ovenschotel**. Overgiet de cannelloni met de bechamelsaus. Bedek met een laagje geraspte geraspte Pecorino. Zet 35 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C, waarvan de laatste 5 onder de grill.

**Afwerking**. Werk af met een streepje truffelolie. Serveer eventueel met een kaassausje van mascarpone met Pecorino en aangelengd met een overschotje van het weekvocht van de porcini.

**Varianten**: je kan kiezen voor eekhoorntjesbrood of een bospaddenstoelenmengeling in de vulling. Daaraan kan je ook geschaafde verse truffel toevoegen.