Dit recept komt uit het boek *Kookkunsten met wild - topchefs koken met wild van Het Nationale Park De Hoge Veluwe*. Het recept is van chef-kok Michel Mali.

**Voorgerecht**
**Wildzwijnravioli met salieboter**

**Ingrediënten** (4 personen)

Voor raviolivulling

* 300 g zwijnnek of voorpoten
* peper en zout
* boter of olie om te bakken
* 4 kruidnagels
* 4 jeneverbessen
* 1 witte ui gesnipperd
* ¼ winterpeen in blokjes gesneden
* ½ kaneelstokje
* 2 laurierblaadjes
* 3 blaadjes salie
* 1 el tomatenpuree
* 2 dl rode wijn
* 200 g ricotta
* 30 g geraspte Parmezaanse kaas
* gesmolten boter

Voor de salieboter

* ½ bos salie zeer fijn gesneden
* 250 g boter
* iets verse nootmuskaat
* 3 dl water
* zout en peper
* 1 el Parmezaanse kaas

Voor de raviolipasta

* ⅔ deel pastabloem
* ⅓ deel witte bloem
* gelijke hoeveelheden eidooier en eieren
* extra pastabloem voor op de werkbank
* losgeklopt ei

**Bereidingswijze**

Snijd het vlees in gelijkmatige stukken en bestrooi met peper en zout (verwijder zorgvuldig alle zenen en vlies, laat niets zitten). Braad het vlees zachtjes aan en voeg de kruidnagels, jeneverbessen, ui, winterpeen, kaneel, laurier en salie toe. Laat alles licht kleuren, voeg de tomatenpuree toe en smoor nog even door. Blus af met de rode wijn en kook iets in. Giet er water bij tot het vlees net onder staat. Breng tegen de kook aan en laat ongeveer 3 uur pruttelen. Voeg indien nodig water toe zodat het vlees onder blijft staan.

Als het vlees uit elkaar valt is het klaar om verder te verwerken. Roer het vlees stuk en laat het afkoelen op een plateau. Vermeng het afgekoelde vlees met de ricotta en de Parmezaanse kaas. Breng op smaak met peper en zout en voeg zo nodig nog wat gesmolten boter toe als de vulling te droog is.

Snijd voor de salieboter de salie zeer fijn en doe alle genoemde ingrediënten, behalve de Parmezaanse kaas, bij elkaar en laat flink inkoken. Doe de helft van de Parmezaanse kaas er pas bij als je de ravioli in de saus laat nagaren, zo trekken alle smaken in de pasta.

Kneed voor de pasta het deeg in een deegmachine, of als het weinig is met de hand, net zo lang tot een homogeen geheel ontstaat. Laat het deeg ongeveer 20 minuten afgedekt rusten, om uitdroging te voorkomen.

Stel de pastamachine in op de dikste stand, rol het meermalen uit tot je een lange lap hebt. Stel de machine telkens een ½ stap naar beneden in. Blijf bloem toevoegen en ga door tot stand 1. Dit is afhankelijk van de pastamachine, standen kunnen per machine verschillen!

Leg de lange lap pastadeeg op een ruim bebloemde werkbank en bestrijk de helft van het deeg met losgeklopt ei. Doe de raviolivulling in een spuitzak en spuit gelijkmatige hoopjes vulling op het bestreken deel van het pastadeeg. Trek dan het pastadeeg dat niet bestreken is over de vulling en druk voorzichtig de lucht eruit.

Snijd met behulp van een pastawieltje strak langs de vulling, zowel horizontaal als verticaal. Nu blijft er een vierkante ravioli over.

Leg de ravioli op een met pastabloem bestoven plaat, dek af met een tweede plaat en zet in de koelkast. Dit is de beste manier om ravioli te bewaren.

Kook de ravioli af in ruim water met iets zout en gaar na in de salieboter.

**Afwerking**
Leg de ravioli losjes op een bord en besprenkel met salieboter. Strooi de overgebleven Parmezaanse kaas erover.

**Wijntip**

Barbera d’Alba Superiore van het wijnhuis Poderi la Collina, Piemonte, Italië.