**Tagliatelle bolognese van hert**

**Hertengehakt  
pancetta  
rode wijn  
wildfond  
rode balsamico  
tomatenpuree  
wortel  
raapjes  
pastinaak  
rode uien  
selder  
knoflook  
halfdroge kerstomaatjes**  
**kruidnagel  
jebeverbessen  
gedroogde veenbessen  
salie  
verse tijm  
takjes rozemarijn  
peterselie  
laurier  
foelie  
olijfolie  
peper en zout  
parmezaan**

**Voorbereiding.** Schil en snijd een paar worteltjes, een grote pastinaak en een grote of een paar kleine raapjes in kleine dobbelsteentjes. Schil en snijd een tweetal sprieten groene selder in ringetjes. Druk een halve bol gepelde knoflookteentjes door de knoflookpers. Maak een kruidentuiltje van takjes verse tijm, rozemarijn, salie, peterselie en laurier. Hak een drietal rode uien fijn.

**Bereiding**. Stoom de mengeling van de dobbelsteentjes wortel, pastinaak en raapjes samen met de ringetjes selder één minuutje in een microgolfoven op vol vermogen. Zet afgedekt weg.

Bak een ruime portie fijngesneden pancetta in een beetje olijfolie tot ze mooi krokant zijn. Zet afgedekt weg.

Maak tagliatelle met je pastamachine of gebruik een vers of droog alternatief. Kook de tagliatelle gaar in een achttal minuutjes of volg de instructies op de verpakking. Zet de pasta afgedekt en warm weg.

Bak de gehakte uien in een scheutje olijfolie tot ze glazig worden. Voeg de geplette knoflookteentjes toe en roer om. Doe het hertengehakt bij in de pan. Trek het open tot losse vleeskorrels. Roerbak tot het vlees mooi gekleurd is. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Bestuif met rode balsamicoazijn en roer om.

**De saus**. Giet nu in gelijke hoeveelheden rode wijn en wildfond in de pan. Meng met een potje tomatenpuree. Zorg ervoor dat er voldoende vocht bij het vlees is, zonder dat het hoeft te zwemmen. Leg het kruidentuiltje in de pan samen met een tiental geplette jeneverbessen, een vijftal stuks kruidnagel en een handvol gedroogde cranberry’s.

Schep de gestoomde groenten bij het vlees en roer om. Dek de pan af en laat de bereiding een half uurtje sudderen op laag vuur. Verwijder daarna het deksel en laat de saus nog een half uurtje uitdampen. Verwijder het kruidentuiltje. Meng met de krokante pancetta en een paar halfgedroogde kerstomaatjes.

**Op het bord**. Schep een portie tagliatelle op het bord met daarop een pollepel van de hertensaus. Werk af met plukjes peterselie en geraspte parmezaan.