

## Ravioli met gekonfijte eend gevuld, pompoenmousse en eendenjus

Recept voor 4 personen:

4 eenden poten gekonfijt in ganzenvet ( Sligro)  
2 blaadjes zeer fijn gesneden salie  
1 eetlepel bosui zeer fijn gesneden  
Zout en peper

Pluk de eendenpoten en maak van de helft van het vlees draadjes en de andere helft in de keukenmachine fijnmaken met zoveel ganzenvet dat het vlees niet meer droog is, meng met de salie en bosui en breng op smaak met zout en peper.  
Maak hiervan 8 gelijke bolletjes.

Eendenjus:

1 glas rode wijn  
1 ui  
10 cm prei  
1 kleine wortel  
2 ½ dl gevogeltebouillon  
De overgebleven resten van de poten bruin aanbakken ( je krijgt dan een geroosterde smaak) in eendenvet (of olijfolie) dan afblussen met de rode wijn.  
Voeg ui, wortel, prei en water toe en laat tot de helft inkoken.  
Nu zeven en ontvetten dan verder inkoken tot de gewenste dikte dan op smaak brengen.

Deeg:

200 gram bloem ( grano duro)  
2 eieren L  
Zout

Maak van de pastabloem, de eieren en een snufje zout een soepel deeg.

Maak 8 grote ravioli's van het deeg en de vulling, ravioli's 6 minuten koken.

Pompoenmousse:

2 grote parten pompoen  
Olijfolie  
Zout en peper  
1 eetlepel boter

Pompoen in parten met schil op een ovenschaal leggen en besprenkelen met olijfolie.  
Dan in een voorverwarmde oven van 180 graden 20 minuten ( of tot de pompoen gaar is) in de oven bakken.  
Het pompoen vlees zonder schil in de keukenmachine fijn pureren met de boter.  
Op smaak brengen met zout en peper.