



Kip cordon bleu

met komkommersalade en aardappels



40-50min



2 personen

Een cordon bleu bevat - zoals de naam al doet vermoeden - in principe blauwe kaas. In de Lage Landen kennen we vooral de variant met mildere kaas. De naam is echter zo ingeburgerd geraakt, dat we bij een cordon bleu nauwelijks nog aan de blauwekaasvariant denken. En ook vandaag niet, want deze versie maak je met gouda. Lekker kindvriendelijk en een stuk lekkerder dan de supermarktversie.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 kipfilet
- 1 pakje serranoham
- 100g geraspte jong belegen kaas⁷
- 50g paneermeel¹
- 2 minikomkommers
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei³
- 1½el bloem¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- vershoudfolie
- keukenrasp
- tandenstoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

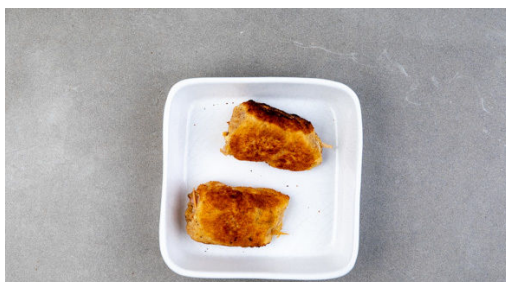
Voedingswaarde per portie

calorieën 934kcal, vet 44.9g, koolhydraten 71.5g, eiwit 59.9g



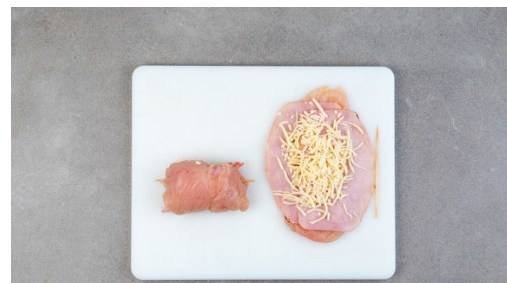
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in parten en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olie en een snuf zout en bak de **aardappels** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



4. Cordon bleu garen

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olie. Bak de **condon bleus** rondom goudbruin aan. Haal ze uit de pan en verwijder de satéprikkers. Leg de **cordon bleus** in een ovenschaal en bak ze in 10-15min gaar in de oven.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in 2 **platte filets**. Dek af met vershoudfolie en sla het **vlees** plat met een zware koekenpan. Verdeel de **ham** en **kaas** over de **filets**, klap de lange uiteindes naar binnen en rol de **filets** op. Zet vast met satéprikkers.



5. Komkommersalade maken

Snijd de **komkommers** in de lengte doormidden en dan in schuine plakjes. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in parten. Hussel de **komkommer** om met 1el olie, 1tl azijn, **citroenrasp naar smaak** en een snuf zout, peper en suiker.



3. Kip paneren

Strooi 1½el bloem en een snuf zout en peper in een diep bord. Klop een ei los in een 2e bord en strooi het **paneermeel** in een 3e bord. Haal de **kip** eerst door het bloem, dan door het ei en tot slot door het **paneermeel**. Druk de **paneerlaag** een beetje aan.



6. Aardappels kruiden

Proef of je nog zout wil toevoegen aan de **aardappels**. Snijd de **cordon bleus** in plakken en serveer ze met de **aardappels** en de **komkommersalade**. Geef de **citroenpartjes** erbij.