

DINNERLY



Kip cordon blue met serranoham en kaas op pasta met paprika-basilicumsaus



2 personen

Een absolute klassieker in een nieuw jasje: de bekende kip cordon blue, maar dan met prachtige serranoham en geserveerd met een kruidige pasta in een zelfgemaakte saus. Het is geruststellend, het is lekker, het is luxe – ja, dit gerecht is alles.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 kipfilet
- 2 plakjes kaas⁷
- 1 pakje serranoham
- 250g lumaconi¹
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd¹⁰
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- 3el bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker
- waterkoker
- staafmixer met beker
- tandenstoker
- vershoudfolie

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1064kcal, vet 39.4g, koolhydraten 112.9g, eiwit 61.0g



1. Groenten bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in repen van 1-2cm breed. Snij de **tomaat** grof. Pel 1 teen knoflook en snij grof. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **paprika** en knoflook ca. 5min met een flinke snuf peper en zout. Voeg de **tomaat** en 1el balsamicoazijn toe en bak nog ca. 5min.



2. Filets vullen

Dep het **vlees** droog en snij het in 2 **platte filets**. Leg ze tussen twee stukken vershoudfolie en sla ze met een vleesklopper of zware pan plat. Verdeel de **kaas** en de **helft van de ham** over de **filets**, vouw ze dicht en steek er een tandenstoker in.



3. Vlees bakken

Kook voldoende water voor de **pasta** in een waterkoker. Doe de **groenten** uit de pan in een hoge beker en veeg de pan schoon. Meng 1tl mosterd met 1el water en een snuf zout. Wrijf het **vlees** in met het mosterdmengsel en wentel het door 3el bloem. Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak het **vlees** afgedekt 7-8min per kant, tot het gaar is.



4. Pasta en ham garen

Doe het kokende water met de **pasta** en ½tl zout in een middelgrote kookpan en kook in 8-9min beetgaar. Schep 100ml **kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af in een vergiet. Snij de **rest van de ham** in stukken van 1-2cm. Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **ham** in 2-3min krokant. Haal dan uit de pan.



5. Afmaken en serveren

Snij de **basilicum met steeltjes** grof. Pak een staafmixer en pureer de **basilicum** en **groenten** tot een fijne **sous**. Zet het vuur onder de pan met **pasta** hoog en meng de **sous** en het **kookwater** door de **pasta**. Haal van het vuur en breng op smaak met peper en zout. Verwijder de tandenstokers uit het **vlees**. Garneer de **pasta** met de **ham** en serveer met het **vlees**.



6. Geen tandenstoker?

Heb je geen tandenstoker bij de hand? Geen probleem, je kunt het vlees ook zonder bakken. Het blijft dan misschien niet zo goed in elkaar zitten en het kaas kan er een beetje uitlopen, maar het smaakt nog even goed!