

DINNERLY



Cordon blue met serranoham en kaas op pasta met paprika-basilicumsaus



30-40min



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 paprika
- 2 tomaten
- 1 kipfilet
- 100g jonge geraspte kaas ²
- 1 pakje serranoham
- 200g biologische conchiglie ¹
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd ³
- 3el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker & vergiet
- waterkoker
- staafmixer met beker
- 2 tandenstokers
- vershoudfolie

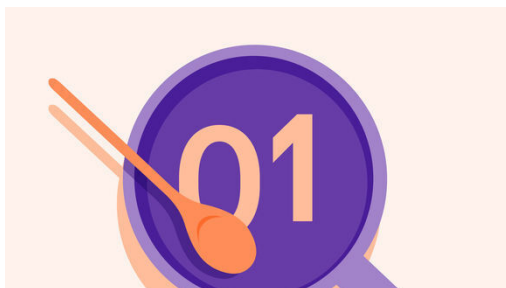
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

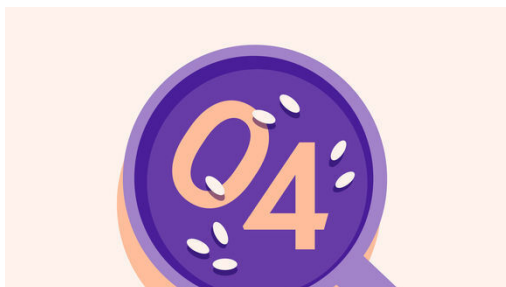
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1123kcal, vet 51.0g, koolhydraten 93.0g, eiwit 70.1g



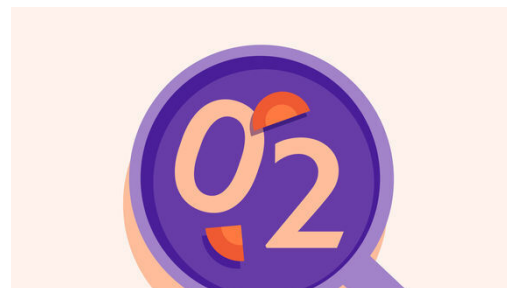
1. Groente bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Snij de **tomaat** grof. Pel 1 teen knoflook en snij ook grof. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **paprika** en knoflook toe met een flinke snuf peper en zout en bak ca. 5min. Voeg de **tomaat** en 1el balsamicoazijn toe en bak nog eens ca. 5min.



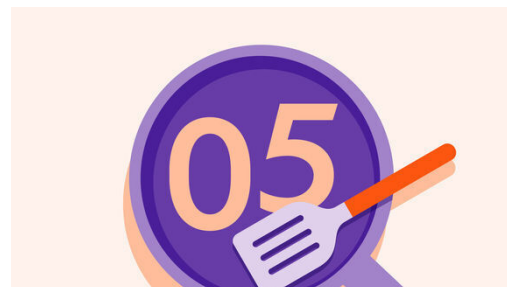
4. Pasta en ham garen

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 laat de **pasta** uitlekken in een vergiet. Snij de **rest van de ham** in stukjes van 1-2cm. Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **ham** in 2-3min krokant. Schep ze dan uit de pan.



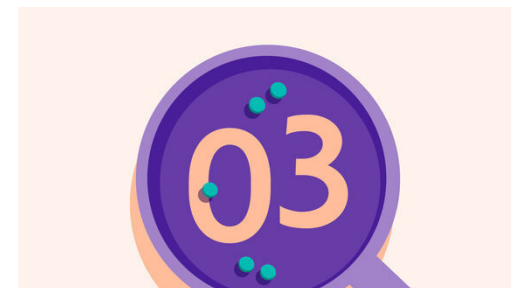
2. Cordon blues maken

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



5. Afmaken en serveren

Snij de **basilicum incl. steeltjes** grof. Pureer de **basilicum** en **groente** tot een fijne **sous**. Doe de **pasta**, de **sous** en het **kookwater** in de kookpan en verhit het geheel kort op hoog vuur. Haal van het vuur, proef de **sous** en kruid met peper en zout. Verwijder de tandenstokers uit het **vlees**. Garneer de **pasta** met de **ham** en serveer met de **cordon blues**.



3. Cordon blues bakken

Kook voldoende water voor de **pasta** in een waterkoker. Doe de **gebakken groente** in een hoge beker en veeg de pan schoon. Meng 1tl mosterd met 1el water en een snuf peper en zout. Wrijf de **cordon blues** in met het mosterdmengsel en wentel ze door 3el bloem. Verhit de koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak het **vlees** afgedekt 7-8min op beide kanten, tot het gaar is.



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!