



Kipschnitzel cordon bleu

op spätzle in romige champignonsaus



ca. 40min



2 personen

De term cordon bleu - blauw lint - komt uit het Frans en was een onderscheiding voor bijzondere culinaire prestaties. Heel toepasselijk vinden wij, want na dit gastronomische gerecht verdienen je roem en eer voor het leven. De gepaneerde kipfilet gevuld met serranoham en kaas serveer je op romige, naar tijm geurende spätzle met oesterzwammen, prei en nog meer serranoham. Een waar culinair genot!

Wat je van ons krijgt

- 250g oesterzwammen
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: rozemarijn & tijm
- 1 kipfilet
- 100g belegen Gouda, geraspt ⁷
- 1 pakje serranoham
- 50g biologisch paneermeel ¹
- 400g spätzle ^{1,3}
- 200ml slagroom ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 3el bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen
- vleesklopper
- vershoudfolie
- maatbeker
- 2 tandenstokers

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 1728kcal, vet 104.3g, koolhydraten 105.7g, eiwit 86.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Scheur de **oesterzwammen** in hapklare stukjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Pluk de **rozemarijnnaaldjes** en de **tijmblaadjes** van de steeltjes en snijd fijn. **Tip:** als je wilt kun je de **kruiden** ook **incl. steeltjes** gebruiken en ze na het bakken uit de pan nemen.



4. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met een 0,5cm hoge laag plantaardige olie. Leg het **vlees** in de pan zodra de olie heet is en bak aan beide kanten in ca. 5min goudbruin en krokant. Neem het **vlees** uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier. Kruid beide kanten met een snuf peper en zout en zet opzij.



2. Vlees vullen

Dep het **vlees** droog, snijd horizontaal doormidden en leg tussen twee lagen vershoudfolie of bakpapier. Sla het **vlees** met een vleesklopper of de bodem van een zware pan ca. 0,5cm dun. Kruid beide kanten met een snuf peper en zout. Beleg het **vlees** met **1el kaas** en **1-2 plakjes ham**, vouw dicht en zet vast met een tandenstoker.



5. Ingrediënten bakken

Snijd de **rest van de ham** in stukjes. Verhit een tweede middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie en bak de **oesterzwammen** in 3-4min goudbruin en krokant. Zet het vuur lager en voeg de **prei**, **knoflook**, de **kruiden** en de **ham** toe en bak 2-4min, tot de **prei** glazig begint te worden. Voeg de **spätzle** toe en bak 2-3min mee.



3. Vlees paneren

Kluts 1 ei los met 2-3el water. Doe 3el bloem op een bord en verdeel het **paneermeel** over een tweede bord. Haal het **vlees** om de beurt eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door het **paneermeel**. Druk lichtjes aan.



6. Spätzle afmaken

Voeg de **slagroom**, de **helft van het bouillonpoeder**, de **rest van de kaas** en naar wens max. 100ml water toe. Breng kort aan de kook en zet het vuur lager. Proef en breng op smaak met peper en zout en laat 2-3min zachtjes koken, voeg evt. meer water toe. Halveer de **kipschnitzels** en serveer ze op een royale portie **spätzle**. Bestrooi met de **gebakken uitjes**.