Cordon bleu

met Vita+ Gekiemde Granen

Hoofdgerecht

6 personen



Ingrediënten

- 300 g champignons
- 250 g verse room (30% vet)
- 400 g kipfilets
- 300 g Vita+ Gekiemde Granen oud brood (voor het paneermeel)
- 150 g bloem
- 150 g eidooiers
- 6 plakken kookham of parmaham
- 6 plakken jonge Gouda kaas of mozzarella
- 6 sneetjes Vita+ Gekiemde Granen brood (voor de rollade)
- Boter
- Zout
- Peper

1. Maak de champignoncrème: was en snij de champignons in 4. Verwarm de verse room. Kruid met peper en zout. Voeg de champignons toe en kook ongeveer 20 minuten. Mix met een staafmixer. Kruid eventueel verder af naar wens.

2. Maak het paneermeel: neem het oude Vita+ Gekiemde Granen brood. Als je brood niet oud is, kan je de sneden brood een nacht aan de lucht laten drogen. Mix je sneden brood met de hakmolen.

3. Maak de gepaneerde kip: snij de kipfilets in 6 reepjes. Doe de bloem, eidooiers en paneermeel in 3 kommen. Paneer de reepjes kip door ze in bloem, eidooiers en paneermeel te dopen (in deze volgorde).

4. Verwarm de oven voor op 200°C.

5. Bak je gepaneerde reepjes kip 4 à 5 minuten in een friteuse op 180°C. Leg ze op keukenpapier. Lichtjes zouten en opzij zetten.

6. Snij de korst van de overige 6 sneden Vita+ Gekiemde Granen brood.

Benodigdheden

- Staafmixer
- Hakmolen
- Friteuse
- Keukenpapier



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.

7. Neem je gepaneerde reepjes kip één voor één. Wikkel ze in een plak ham, een plak jonge Gouda kaas of mozzarella en een snede Vita+ Gekiemde Granen brood (zonder korst) die licht beboterd is. Zet ze 4 minuten in de oven op 200°C.

8. Doe op een bord de warme champignoncrème en leg de kip erop.