



## Kip cordon bleu

*Malse kipfilet gevuld met gekookte ham en emmentaler, in een krokant paneerlaagje. Een echte klassieker die altijd in de smaak valt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 4 sneetjes gekookte ham
- 8 sneetjes emmentaler
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 150 g paneermeel
- 1 kl paprikapoeder
- zout en peper
- 4 el zonnebloemolie

50 g boter

## Bereidingswijze

---

1. Snij elke kipfilet horizontaal open als een boekje, zonder helemaal door te snijden. Klop elke filet lichtjes plat tussen twee vellen huishoudfolie tot ongeveer 1 cm dikte.
2. Kruid de binnenkant met zout en peper. Leg op elke filet een sneetje ham en twee sneetjes emmentaler. Vouw de filet dicht en druk de randen stevig aan zodat de vulling goed vastgehouden wordt.
3. Zet drie diepe borden klaar: een met bloem, een met de losgeklopte eieren en een met het paneermeel gemengd met de paprikapoeder.
4. Haal elke gevulde filet achtereenvolgens door de bloem, door het ei en tot slot door het paneermeel. Druk het paneermeel telkens goed vast zodat de korst hecht.
5. Verhit de zonnebloemolie samen met de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de cordon bleus 5 tot 6 minuten per kant goudbruin en gaar. Prik er niet in tijdens het bakken, anders loopt de kaas eruit.
6. Laat de cordon bleus 2 minuten rusten op keukenpapier voor u ze serveert.

### Tip

Steek de gevulde en dichtgevouwen kipfilet eventueel vast met een houten prikker voor het paneren. Zo blijft de vulling netjes op zijn plaats tijdens het bakken. Verwijder de prikker voor het serveren.

### Lekker met

Servere met frietjes of gebakken aardappelen en een frisse groene salade.

### Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chardonnay of een Pinot Gris past uitstekend bij de romige kaas en de krokante korst.