

Cordon Bleu van kalkoen met Brugge Oud



Ingrediënten:

- 4 kalkoenlapjes
- 2 sneden gekookte ham
- 2 sneden Brugge Oud
- peper en zout
- 6 el bloem
- 2 eieren
- 200 g panko (of paneermeel)
- olijfolie

Om te serveren

- gekookte witte asperges met gesmolten boter en peterselie
- gekookte krielaardappels

Bereiding:

1. Beleg de helft van elk kalkoenlapje met een halve snede Brugge Oud, een halve snede ham en opnieuw een halve snede Brugge Oud.
2. Vouw dicht en zet de uiteinden vast met een prikker.
3. Kruid de cordon bleus met peper en zout.
4. Paneer ze: haal eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren, en tenslotte door de panko.
5. Verhit een royale scheut olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak er de cordon bleus goudbruin in aan, verlaag het vuur en laat verder bakken tot gaar.
7. Serveer de cordon bleus met witte asperges, krielaardappels en peterselie.

Klaar is kaas!

4 personen

20 min

Hoofdgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/cordon-bleu-van-kalkoen-met-brugge-oud>