

Kalkoen cordon bleu met wortel-courgette tagliatelle

Aantal personen: 4

Tijd: 20 minuten

De cordon bleu is een gerecht met internationale allure. Een Franse naam, een mogelijke herkomst uit Zwitserland of Oostenrijk. Maar je geeft 'm ook zo een klassiek tintje door serranoham en Parano-kaas te gebruiken en 'm te serveren met een tagliatelle van wortel en courgette.



Bereidingswijze

1. Eerst maak je de kalkoenschnitzels wat platter. Dat doe je door ze te omwikkelen met stukken huishoudfolie. Vervolgens sla je er met een deegroller (of iets anders) op.
2. Haal de folie er weer af en bestrooi de schnitzels met de helft van de rozemarijn, de helft van de tijm en wat peper en zout.
3. Snijd de schnitzels open, leg aan één kant de plakken kaas en serranoham en klap de schnitzel dicht.
4. Bestrooi je schnitzels met bloem en dan opnieuw wat snuffen peper en zout.
5. Meng de cornflakes met de resterende tijm en rozemarijn.
6. Haal de pakketjes dan door het eiwit en daarna door de cornflakes. Zorg daarbij dat alles goed is bedekt met bloem en ei.
7. Verhit de boter in een pan en bak de cordon bleus aan beide kanten goudbruin en gaar. Duurt ongeveer 4 minuutjes.
8. Snijd met een kaasschaaf (of gewone schaaf) lange plakken van de wortel en courgette en kook deze vervolgens 2 tot 3 minuten in water met een beetje zout.
9. De cordon bleu en groenten serveer je vervolgens samen op een bordje.

Buon appetito!

Ingrediënten

8 plakken serranoham
4 kalkoenschnitzels
2 tl fijngesneden tijm (of ½ theelepel gedroogde tijm)
2 tl fijngesneden rozemarijn (of ½ theelepel gedroogde rozemarijn)
2 el bloem
8 el cornflakes, fijner geslagen
1 eiwit, losgeklopt
4 el boter
1 winterwortel
1 courgette
peper en zout
8 plakken Parrano Robusto