



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
25'	20'	4	Klassiekers

Ingrediënten

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

50 g boter

Bereidingswijze

1. Snij elke kipfilet horizontaal open als een boekje, zonder helemaal door te snijden. Klop lichtjes plat tussen twee vellen huishoudfolie tot ongeveer 1 cm dik.
2. Kruid de binnenkant met zout en peper. Leg op elke filet een sneetje ham en twee sneetjes kaas. Vouw dicht en druk de randen goed aan.
3. Zet drie diepe borden klaar: bloem, losgeklopte eieren en paneermeel gemengd met paprikapoeder.
4. Haal elke filet eerst door de bloem, dan door het ei en tenslotte door het paneermeel. Druk het paneermeel goed vast.
5. Verhit de olie en boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de cordon bleus 5 à 6 minuten per kant goudbruin en gaar.
6. Laat 2 minuten rusten op keukenpapier en serveer meteen met frietjes of een frisse salade.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)