

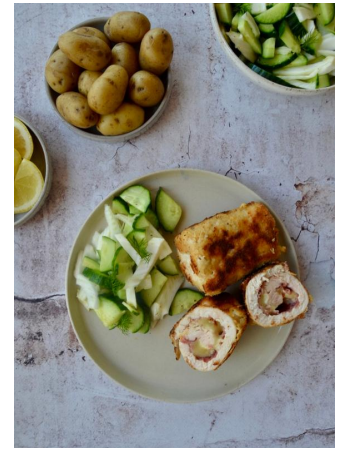
## CORDON BLEU

### Ingrediënten (voor 2 personen).

- ✓ 2 kipfilets (± 200g)
- ✓ 2 plakjes kippenwit
- ✓ 40 g geraspte light kaas
- ✓ 40 g bloem
- ✓ 1 ei
- ✓ broodkruimels van 3 à 4 sneden brood
- ✓ 200 g krieltjes (optioneel)
- ✓ peper
- ✓ zout

### Bereidingswijze

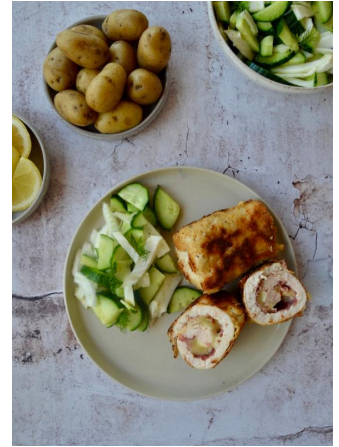
1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Dep de kip droog en snijd hem in de lengte doormidden. Dek de filets af met een stuk vershoudfolie en sla ze gelijkmatig plat. Verwijder de folie en leg eerst een plakje kippenwit en dan een handje kaas bovenop de kip. Vouw dan de lange zijde ca. 1cm naar binnen en rol het vlees op. Zet de de cordon blue met tandenstokers vast.
3. Kluts het ei in een kom los. Verdeel het paneermeel en de broodkruimels op twee aparte borden. Haal de cordon bleus om de beurt eerst door de bloem, dan het ei en tot slot door het paneermeel. Druk stevig aan.
4. Bak in 30 à 40 minuten af in de oven tot de korst goudbruin is en de kaas gesmolten. Kook terwijl de krieltjes gaar.



# KOMKOMMERSALADE MET VENKEL

Ingrediënten (voor 2 personen).

- ✓ 1/2 venkel
- ✓ 1/2 komkommer
- ✓ 1 citroen
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ dille
- ✓ peper
- ✓ zout



Bereidingswijze

1. Snijd de komkommer in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.
  2. Snijd de venkel in dunne reepjes.
  3. Rasp de citroen. Pers daarna een citroenhelft uit en snijd de ander in partjes.
  4. Meng de komkommer en venkel met 1el olijfolie, 1 tl citroenrasp, 1 el citroensap en een snufje peper, zout.
  5. Werk af met wat dille en serveer het gerecht met de citroenpartjes.
- TIP! Breng de salade zelf op smaak met wat extra citroenrasp of citroensap