



Cordon bleu med fransk salat



2 personer



40 minutter



Februar 2025

Ingredienser:

- 2 stk kyllingebryst á 150/200 gr. pr. stk.
- 90 gr parmaskinke
- 50 gr comté ost
- pankorasp
- 2 æg
- mel
- salt/peber
- purløg
- rapsolie
- Evt. nykogte ris, med majs, som tilbehør.

Salat:

- 1 hjertesalat
- 1 spsk gul sennep [fx "French's"]
- 1 dl mayonnaise
- 1 tsk engelsk sauce
- salt/peber

Rens og dup din kyllingefilet tør. Skær en dyb lomme, så den kan fyldes. Pak comté ost i et svøb med 1 skive parmaskinke, der passer med længde og dybde af lommen, og kom det indeni. Brug evt. en træpind til at holde indholdet på plads, imens du steger.

Vend så din cordon bleu godt i mel, så æg og til sidst pankorasp. Steg i en god sjat rapsolie ved middel varme i 10-12 minutter på hver side. Husk middel varme - og ikke for høj varme, pga. paneringen.

Tip: Brug en lille gryde, og hæld cirka 2 cm rapsolie i. Hak purløg.

Salat: Skyl og skær hjertesalat i 2 cm skiver og skær skiven i "kvarte", så du får kortere stykker, der er nemmere at anrette. Vend hjertesalat godt rundt i dressingen.

Anret: Anret cordon bleu på tallerken og top af med salat og purløg. Som jeg skriver under ingredienserne, er varme ris perfekte som tilbehør. Vend evt. 2 dl majs (fra dåse er fint) i de nykogte ris, hvis du lyster. Det passer formidabelt til smag/ret.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

