



# Het Hilarisch Kookboek

## *Cordon bleu van kalfslende met "beurre – maître d'hotel" en gesauteerde aardappelen*

### **Benodigdheden** (12 personen)

- 12 kalfslapjes
  - 12 sneden Gruyèrekaas
  - 4 schijfjes gekookte ham
  - 3 eieren
  - bloem
  - paneermeel
  - boter/olie
  - boeketje waterkers
  - 2 kg aardappelen
- Beurre maître d'hotel:*
- ¼ kg boter
  - sap van 1 citroen
  - 50 g fijngesneden peterselie
  - peper en zout
  - worchestersaus
  - (fijngesneden sjalot)

### **Bereiding**

- klop met de platte kant van een vleesbijl de kalfslapjes zachtjes plat
- snij het vlees over de lengte bijna open, zodanig dat je het kan openvouwen maar dat de helften nog aan elkaar vastzitten
- beleg de lapjes met de ham en de kaas
- plooi vervolgens dicht en prik met een stokje vast, haal ze door de bloem, losgeklopt eiwit en paneermeel en druk het vlees goed aan
- één zijde van de cordon bleu "quadrilleren" met de botte kant van een mes
- bak ze in een beetje boter met olie op een zacht vuurtje gedurende 3 à 4 minuten aan beide zijden (eerst de gequadrilleerde) en hou warm
- een lichte demi-glace saus bereiden

### *Beurre maître d'hotel:*

- malse boter mengen met citroensap, gehakte peterselie, peper en zout en eventueel een fijngesnippede sjalot en enkele druppels worchestersaus
- in alu-folie oprollen en laten opstijven in de koeling, of roosjes spuiten op vetpapier met een gekartelde spuitmond

### *gesauteerde aardappelen:*

- aardappelen beetgaar koken in de pel, onmiddellijk pellen en in schijfjes van 0.5 cm snijden
- de aardappelschijfjes in hete olie en boter bakken, kruiden met peper en zout en overstrooien met gehakte peterselie

### **Presentatie**

- een beetje saus op warme borden gieten
- hierin het vlees leggen met de gequadrilleerde zijde naar boven
- het middelpunt van de cordon bleu versieren met een sneetje beurre maître d'hotel (en eventueel een schijfje citroen)
- de aardappelschijfjes er naastleggen en het geheel versieren met een boeketje waterkers



*De heerlijke Côtes du Rhône : Mas de Boislauson pastte hier heel goed bij*