

## **Cordon bleu**

### *Cordon bleu*

4 grote schnitzels, van kalfs-, varkens- of kippenvlees  
8 kleine schijven ham  
4 plakjes kaas  
1 - 2 eieren  
bloem  
paneermeel  
olie of botervet  
citroen  
zout en peper

Het maken van een cordon bleu is niet ingewikkeld. Je neemt een grote schnitzel. Die kan van varkens-, kalfs- of kippenvlees zijn. Die schnitzel klop je voorzichtig heel dun uit. Werk van binnen naar buiten en zorg ervoor dat er geen gaten in komen. Kruid ze aan beide zijden met zout en peper. Op een helft van elke schnitzel leg je een plakje ham, daarop een plakje kaas en daarop weer ham. Klap de schnitzels dicht en klop de randen stevig dicht en/of zet ze vast met prikkertjes.

Klop de eieren los in een soepbord. Haal de schnitzels eerst door de bloem, dan door de eieren en ten slotte door het paneermeel.

In een grote koekenpan verhit je een royale hoeveelheid olie of botervet (echt een flinke hoeveelheid, anders koelt het vet te veel af, zuigt het paneermeel er te veel van op en wordt de cordon bleu zompig). Daarin bak je het vlees al wiegend aan beide zijden goudbruin. Laat de cordon bleu op keukenpapier even uitlekken.

Serveer de cordon bleu met een partje citroen. Een partje, geen schijfje, want dat kun je er niet zonder ongelukken boven uitknijpen. Lekker met een aardappelsalade of peterselieaardappelen.