

KALKOEN CORDON BLEU MET PETERSELIEAARDAPPELEN EN WARME GROENTEN



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 dunne kalkoenlapjes van 75 g
- 4 plakjes ontvette hesp
- 4 plakjes magere smeltkaas
- 1 ei
- 4 el paneermeel
- 800 g aardappelen
- 3 el koolzaadolie
- een takje verse peterselie
- 300 g prinsessebonen
- 300 g jonge wortelen
- 300 g snoeptomaten
- 1 dikke ajuin
- peper en zout



Bereidingswijze:

- Schil de aardappelen, kook ze gaar en giet ze af.
- Was de peterselie, hak deze fijn en verdeel over de aardappelen.
- Leg de kalkoenlapjes open; leg op elk lapje een plakje hesp en een plakje kaas en plooi de kalkoenlapjes dicht.
- Klop het ei los, dep de kalkoenlapjes in het losgeklopte ei en haal door het paneermeel.
- Doe 2 el olie in een pan op het vuur en bak hierin de kalkoencordonbleus gaar.
- Was de boontjes, breek ze en kook of stoom ze gaar.
- Schil de wortelen en kook of stoom ze eveneens gaar.
- Pel de ui en snij deze fijn.
- Doe 1 el olie in een pot en glaceer hierin de ui.
- Doe de boontjes samen met de wortelen in de pot en stoof lichtjes op.
- Was de snoeptomaten, snij ze doormidden en voeg ze toe aan het groentemengsel.
- Meng de groenten goed door elkaar en laat dit nog enkele minuutjes sudderen.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Dien de cordon bleus op samen met de peterselie-aardappelen en de gestoofde groenten.
- Laat het smaken!