



# Cordon Blue

Onze klassieker!

## Samenstelling

- Dunne lapjes varkensvlees
- Dikke snede gruyère
- Kook ham
- Paneermeel Cordon Bleu

## Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Paneermeel Cordon Bleu
- Ulpan

## Omschrijving:

Snij de dunne lapjes met de snijmachine van bijvoorbeeld de dikke bil en leg deze open maar laat ze altijd wat overlappen.

Neem nu een snede kaas en wikkel een dun snetje hesp erom.

Leg deze in het midden van de gesneden lapjes en plooi eerst de onderkant over de kaas, nu de twee zijanten en tenslotte de bovenkant.

Plaats de cordon blues in een grote vacuümzak plat tegen elkaar en vacumeer deze. Zo blijven ze mooi hun vorm houden en is de kaas goed ingesloten.

## Afwerken:

Haal de volgende dag ze uit de zak en haal ze door de **Ulpan batter** (1 l. water en 100 g Ulpan) en rol ze door de **Paneermeel Cordon Bleu**.