



Hoofdgerechten

Cordon bleu met gevulde aardappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 aardappelen (grote, gekookt, ongeschild)
140 gram champignons (fijnggehakt)
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)
1 preistengel (fijngesneden)
1 theelepel olijfolie
1 deciliter room
1 eetlepel boter
kerriepoeder
peper
zout

Voor de schnitzels

4 plakjes Ardense ham
4 plakjes Passendale
1 eetlepel olijfolie
4 varkenslapjes
peper
zout

Bereidingswijze

Snij een hoedje van de aardappels en schep ze uit met een lepel, tot op 1 cm van de schil. Druk de aardappelmassa plat met een vork. Bak de prei en champignons aan in de boter. Roer er de room en de bieslook onder. Meng er de geplette aardappel onder en breng het mengsel op smaak met peper, zout en kerriepoeder.

Borstel de aardappelschil in met olijfolie, schep er de vulling in en verpak ze in aluminiumfolie. Leg ze 15-20 minuten op een hete barbecue. Klop de varkenslapjes goed plat. Leg er een plak ham en kaas op. Toevouwen en vast steken met een tandenstoker. Inwrijven met olijfolie en kruiden met peper en zout. Ongeveer 7 minuten aan iedere kant grillen op een velletje aluminiumfolie.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

