



Hoofdgerechten

Cordon bleu met veldsla, citroen-spinazie-tijm torentje en mosterdroomsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 cordon bleus
100 gram kaas (geraspte)
100 milliliters room
4 aardappelen (in flinterdunne plakjes)
100 gram spinazie (blad)
1 lookteentje (geperst)
125 gram veldsla
1 citroen (zeste)
tijm (verse)
olijfolie
peper
zout

Voor de mosterdroomsaus

3 eetlepels graanmosterd
1/2 groentebouillon (blokje)
250 milliliters room

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Stoof de spinazie aan in wat olijfolie met de look en voeg de room toe, kruid met peper en zout.

Start met het bouwen van je torentjes. Bouw één citroen-spinazie-tijm torentje per persoon door afwisselend de aardappelplakjes en spinazie te stapelen op een bakplaat met bakpapier, kruid met peper en zout.

Sluit af met een laag aardappel en werk af met kaas, tijmblaadjes en wat citroenzeste. Schuif in de oven gedurende 20 minuten.

Doe de room voor je saus in een steelpannetje met het bouillonblokje, kook 5 minuten. Voeg de mosterd toe en laat nog 2 minuten doorkoken.

Bak de cordon bleus in olijfolie goudbruin. Serveer met veldsla.

Keukenbenodigdheden

Oven

