

Cordon Blue



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Frankrijk

Vorbereiding: 15 minuten **Bereiding:** 25 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 2 eieren
- 2 el bloem
- 8 el paneermeel
- 4 dikke kalfsoesters
- 4 plakken achterham
- 4 plakken Emmentaler of belegen kaas
- zout & peper
- 1 grote tomaat
- 1 citroen
- 100 gram boter of margarine

- 2 takjes peterselie

Bereidingswijze

1. In diep bord eieren loskloppen. In ander diep bord bloem strooien. In derde diep bord paneermeel strooien.
2. Vlees in lengte tot op 1 cm insnijden. Openklappen. Op iedere kalfsoester plak ham en plak kaas leggen. Oesters dichtklappen. Uitstekende randen ham en kaas eraf snijden.
3. Vlees inwrijven met weinig zout en peper. Vlees achtereenvolgens door bloem, losgeklopt ei en paneermeel wentelen (ook zijkanten goed paneren). Tot gebruik afgedekt in koelkast leggen.
4. Tomaat wassen en in 6 plakjes snijden. Plakjes halveren. Op bord leggen. Citroen wassen. 6 mooie plakjes eraf snijden. Plakjes halveren. Op tomaat leggen.
5. Vlees een uur van te voren uit de koelkast halen. In koekenpan boter verhitten. Vlees in ongeveer 15 min. goudbruin en gaar bakken. Halverwege keren.
6. Vlees dakpansgewijs op schaal leggen. Aan bakvet 2 dl water toevoegen. Aan de kook brengen. Aanbaksels losroeren. Boven juskom jus zeven. Vlees garneren met plakjes tomaat met citroen en toefjes peterselie. Lekker met aardappelpuree en peultjes of al naar gelang het seizoen spruitjes en aardappels uit de oven.

Tenslotte

Er zijn verschillende theorieën over de herkomst en de naam van het gerecht. Mogelijk zou het gerecht uit Zwitserland of Oostenrijk komen. Of de benaming zou afkomstig zijn van de École Le Cordon Bleu, een Franse gastronomische opleiding. Het gerecht zou zijn naam bij een Franse kookwedstrijd gekregen hebben. Of het gerecht zou bedacht zijn door de Zwitserse kok van het turbineschip Bremen dat van 1929-1933 de Blauwe wimpel voerde - maar de Franse naam daarvoor is Ruban bleu. De waarheid is echter het volgende: letterlijk betekent cordon bleu: blauwe band. Het is oorspronkelijk de naam van een onderscheiding, die voor het eerst verleend werd door koning Henri III van Frankrijk. De dragers van de blauwe band werden ridder in de orde van de Heilige Geest. Meestal waren het personen die iets bijzonders hadden gepresteerd. Vooral koks werden nog al eens beloond met de onderscheiding. Vandaar dat de naam cordon bleu bekwame kok is gaan betekenen en in de loop der tijd is overgegaan op dit heerlijke gerecht. Een variant van de cordon bleu is de **Kip Kiev**. Ga voor dit gerecht zo te werk: Snijd 4 kleine kipfilets met een scherp mes in. Maak er een soort enveloppe van. Vermeng 150 gr zachte boter met het sap van 2 citroenen, 1 flinke hand dragon fijngehakt, 4 teentjes knoflook fijngehakt, peper en zout. Roer goed door. Vul de kipfilets met de boter en zorg dat deze goed dicht is. Haal de kipfilets door bloem (verwijder overtollig bloem) en vervolgens door 2 losgeklopte eieren en paneermeel. Haal nogmaals door het ei en paneermeel als je van een dikke korst houdt. Verhit 3-4 eetlepels olijfolie en bak de kipfilets hierin lichtbruin. Draai slechts 1 keer om anders kan de korst loslaten. Bak de kip daarna op 200 graden gedurende 15 minuten in de oven. De kip is dan goudbruin. Draai 1 keer in de oven om. Serveer de kip Kiev met aardappelen en een lichte salade.