



# Cordon Bleu met stampot van boerenkool en Kalkoenlardiniettes®



10 personen



## Ingrediënten

- 10 st. Kalkoen cordon bleu
- 150 g kalkoenlardiniettes®
- Arachideolie
- 1 kg boerenkool
- 0.5 kg ui
- 100 g boter
- 2 kg aardappelen
- Nootmuskaat
- 0.5 l bruine saus
- Peper & zout

## Bereiding

Was de boerenkool en haal er de grote nerven uit. Snij de rest van de boerenkool in repen.

Reinig de ui en snij in brunoise. Stoof de ui en de boerenkool in de helft van de boter tot de boerenkool slinkt.

Schil de aardappelen en voeg ze bij de boerenkool. Bevochtig met water en laat 20 min. koken. Giet het overvloedige water af en stamp alles samen.

Bak de Kalkoenlardiniettes® krokant in de rest van de boter en voeg deze bij de stoemp. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Bak de Cordon Bleu in olie aan beide zijden. Schik de stoemp op het bord, leg de Cordon Bleu er naast en serveer hier een bruine saus bij.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*