



Cordon Bleu avec potée de chou vert et Lardinettes® de dinde



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pces Cordon Bleu de dinde
- 150 g de Lardinettes® de dinde
- Huile d'arachide
- 1 kg de chou vert
- 0,5 kg d'oignons
- 100 g de beurre
- 2 kg de pommes de terre
- Noix de muscade
- 0,5 l de sauce brune
- Poivre & sel

Bereiding

Lavez le chou vert et retirez-en les grosses nervures. Découpez le reste du chou vert en lanières.

Nettoyez les oignons et taillez-les en brunoise. Faites revenir les oignons et le chou vert dans la moitié du beurre, jusqu'à ce que le chou fonde.

Pelez les pommes de terre et ajoutez-les au chou. Mouillez avec l'eau et laissez cuire 20 min. Versez l'eau excédentaire et écrasez le tout.

Cuisez les Lardinettes® de dinde de façon à ce qu'elles soient croquantes dans le reste du beurre et mettez-les dans le stoemp. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.

Cuisez le Cordon Bleu des deux côtés dans l'huile. Dressez le stoemp sur assiette, déposez le Cordon Bleu à côté et servez avec une sauce brune.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

