

## Kip cordon bleu

### Ingrediënten

- 1 kipfilet
- 1 plakje ham
- 1 plakje kaas
- 1 ei
- paneermeel
- bloem
- snufje zout en peper
- olie/boter

### Bereidingswijze

- Snijd de kipfilet open maar niet helemaal door (zoals een broodje)
- Leg een plakje ham en een plakje kaas tussen het vlees



- 
- Vouw de kipfilet goed dicht en prik eventueel een cocktailprikker erin
- Pak 3 diepe borden.
- Doe de bloem in bord 1, het ei in bord 2 (even door elkaar klutsen met een vork) en het paneermeel in bord 3
- Bestrooi de kipfilet aan beide kanten met peper en zout

- Haal de cordon bleu door de bloem, daarna door het ei en daarna door de paneermeel



- Verwarm een beetje boter of olie in een pan en bak het vlees ongeveer 5 minuten per kant totdat hij goudbruin is



### Gewokte spinazie (1 persoon)

- 250 gram verse bladspinazie
  - 1 teentje knoflook
  - 1 ui (klein)
  - Peper en zout
  - Olijfolie/boter
  - (kerriepoeder)
  - (pijnboompitten)
1. Was de spinazie en verwijder eventuele harde steeltjes en nerven van de bladeren
  2. Maak de spinazie goed droog (dit kan met papier of een schone droge theedoek)
  3. Hak de knoflook fijn
  4. Snipper de ui
  5. Doe olie/boter in een koekenpan/wok en laat dit warm worden
  6. Fruit hierin de ui en knoflook
  7. Voeg beetje bij beetje de spinazie toe en bak totdat de spinazie is geslonken
  8. Breng ondertussen op smaak met peper en zout
  9. Mocht je het lekker vinden dan kun je tijdens het wokken ook nog kerriepoeder aan de spinazie toevoegen
  10. Ook is het erg lekker om op het laatst geroosterde pijnboompitten toe te voegen

