

## Verstegen recepten service

### Gordon Bleu Italian

---

#### **Ingrediënten Omschrijving**

- 1000 gr Kipfilet
  - 100 gr Parmezaanse Kaas
  - 100 gr Salami
  - Verstegen Bamboosticks looped 95mm
  - 100 gr/kg Verstegen World grill chicken classic
- 

#### **Bereidingswijze**

- o Kipfilet, vers en goed gekoeld, halveren en ontdoen van haasjes en borstbeen.
  - o Snijd de gehalveerde kipfilets in als een enveloppe.
  - o Snijd de salami in reepjes en meng deze met de parmezaanse kaas.
  - o Vul de ingesneden kipfilet met ca. 20 gram van het salami-kaas mengsel.
  - o Prik de Cordon Bleu Italian dicht met een Bamboosticks looped.
  - o Marineer de buitenzijde met de afgewogen hoeveelheid World grill chicken classic.
  - o Presenteer op gewenste wijze.
- 

#### **Consumenten bereidingsadvies**

Grill de Cordon Bleu Italian op een middelmatig vuur op de barbecue om en om in ca. 10 minuten gaar en bruin. Of braad de Cordon Bleu Italian in een pan met boter, op middelhoog vuur gaar in ca. 10 minuten.

---

#### **Serveertip**

Lekker met een rucola salade met pijnboompitten, zongedroogde tomaat en knoflook croutons. Maak de salade aan met een dressing van 3 eetlepels Brassica Koolzaadolie Classic, 2 eetlepels citroensap en een vers geperst teentje knoflook. Ook lekker met parmezaanse kaas flakes.

---