

CORDON BLEU

POMPOENCRÈME EN ROMANESCO BEURRE NOISETTE

VOOR 10 PERSONEN



DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

INGREDIËNTEN

POMPOENCRÈME

2	Flespompoenen
50 ml	Room
1/2	Citroen (alleen het sap)
1	takje rozemarijn
1	takje tijm
	Peper en zout

ROMANESCO

2	Romanesco
200 gr	Roomboter
	Peper en zout

CORDON BLEU

5	Kip filets (+/- 1.5 kg)
10	Plakken extra belegen kaas
10	Plakken gekookte ham
150 gr	Panko (broodkruim)
3	Eieren
200 gr	Bloem
5	Satéprikkers



GLUTEN



MELK



EI

PHILIPS

Fissler

CORDON BLEU

POMPOENCRÈME EN ROMANESCO BEURRE NOISETTE

BEREIDING

POMPOENCRÈME

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de pompoen en snijd in stukken van 2 cm. Meng met zonnebloemolie en verdeel over een bakplaat.
3. Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven en pof de pompoen tot deze mooi goudbruin is.
4. Snijd de kruiden fijn.
5. Controleer na 30 minuten de gaarheid van de pompoen. Haal uit de oven als deze zacht is.
6. Schep alles in een pan en voeg de room en kruiden toe.
7. Kook het geheel in tot de room is opgenomen.
8. Pureer met een staafmixer tot een zachte crème ontstaat en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

ROMANESCO BEURRE NOISETTE

1. Snijd de boter in stukjes van gelijke grote zodat deze geleidelijk smelten.
2. Maak beurre noisette door boter te smelten in een steelpan op middelhoog vuur totdat deze licht begint te kleuren. **Zet het vuur niet te hoog, de boter mag niet verbranden!**
3. Haal de pan van het vuur en zet apart.



4. Breng een pan met ruim water en een snuffje zout aan de kook.
5. Maak de romanesco schoon en snijd deze in kleine roosjes.
6. Voeg de romanesco toe aan het kokende water (blancheer) voor ongeveer 3 minuten en giet af.
7. Zet de pan met de beurre noisette terug op het

vuur en voeg de romanesco toe.

8. Schep met behulp van een lepel de boter over de romanesco (arrosen) tot deze gaar is.
9. Breng verder op smaak met peper en zout.

CORDON BLEU

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de kipfilet horizontaal in zodat je de filet open kunt vouwen.
3. Leg twee plakken kaas en ham in de kipfilet en vouw deze vervolgens weer dicht. Steek de satèprikker zodanig door de kipfilet dat deze dicht blijft.
4. Klop de eieren los. Haal de kipfilets door de bloem dan door de losgeklopte eieren en tot slot door de panko.
5. Verwarm een pan met anti-aanbaklaag met een flinke scheut zonnebloemolie en bak de cordon bleu goudbruin.
6. Haal de cordon bleu uit de pan en plaats deze in een braadslee in de oven voor 20 minuten.

PRESENTATIE

Verdeel de pompoencrème over de borden. Snijd de cordon bleu in tweeën en leg op elk bord één helft van de cordon bleu. Verdeel vervolgens de romanesco beurre noisette over de borden.