



### Kalfsoester « Cordon Bleu » met Rösti met uien van Lutosa

#### Ingrediënten (voor 2 personen)

250 g Rösti met uien van Lutosa  
2 fijne kalfsoesters van elk 120 g  
2 plakken Emmentalkaas  
2 sneden gekookte ham  
1 ei  
2 eetlepels paneermeel  
1 eetlepel bloem  
snuifje peper en zout  
klontje boter of margarine

#### Bereiding

- De kalfsoesters goed platdrukken. Kruiden en op de helft van het vlees een plakje Emmental en ham leggen.
- Zoals een appelflap dichtplooiën, de boorden aan elkaar plakken met wat eiwit.
- Haal achtereenvolgens door het geklopte ei, de bloem en het paneermeel. Langs beide zijden in de boter of margarine bakken.
- De Rösti bakken zoals aangegeven op de verpakking.
- Cordon bleu en Rösti op de borden schikken.

**Tip:** als extra garnittur kunnen verschillende groenten dienst doen, zoals gestoofd witloof, champignons, broccoli, enz.

**Wijntip:** een uit de Zwitserse Valais streek afkomstige Fendant rond dit gerecht uitstekend af.

