

KOOKRUBRIEK



ONZE KOOKRUBRIEK : R O E R E N E N S M U L L E N

CORDONNETJES VOOR DE LEKKERBEK

BENODIGDHEDEN :

- varkensgebraad (mager) of kalfsgebraad 200 à 250 gr. per persoon
- gekookte hesp in plakken gesneden
- kaas met fijne kruiden (genre Paturain enz.)

BEREIDING :

U snijdt de sneden gebraad in stukjes van ca.3 cm breedte al naar gelang de oppervlakte ervan.

U besmeert deze met de kaas.

Er bovenop legt u een stukje gekookte hesp van ongeveer dezelfde grootte.

U rolt alles samen op en zet vast met een tandenstoker er in de lengte doorheen te prikken.

Nu worden ze lichtjes bruin gebakken in een pan, aan iedere zijde, en dit in een mengeling van boter en olie.

Deksel op de pan zetten en het vlees op een heel laag pitje laten gaarkomen.

Uit de pan nemen, de stokjes eruit trekken, warm houden.

De saus maken door het bijvoegen in de pan van wat room, nog een beetje van de kaas, goed roeren zodat alles van de braadpan wordt losgemaakt, op smaak brengen met peper, zout en eventueel binden door het toevoegen van express maizena. Als variante kunt u ook wat tomatenketchup toevoegen.

De saus over de nog warme cordonnetjes gieten, rijkelijk bestrooien met verse gehakte peterselie en eventueel nog geplette hardgekookte eidooiers.

Geef hierbij aardappelkroketten, aardappelnootjes en voor de echte Belgen zelfs een portie Vlaamse Frietjes !

Dit recept is heel lekker, vergeet wel wat voorbereiding, maar heeft het grote voordeel dat u het reeds gedeeltelijk op voorhand kunt klaarmaken (tot en met het bruinen) en zodoende zelf kunt meeëten tijdens het feestmaal.

ALVAST VEEL SUCCES EN SMAKELIJK

E. DELAFONTAINE