



## Mini cordon-bleu met salami en brie

### Ingrediënten

- 5.000 gram Mager varkensvlees
- 5.000 gram Kinnenbak

Benodigdheden per kilo:

- 200 gram Brie (fijngesneden) 505551
- 160 gram Salami Sopressa Veneta (fijn gesneden) 108022
- broodkruimelpaneer 654878
- 20 gram Gehaktkruiden (Verstegen) 651036

### Bereidingswijze

1. Meng de gehaktkruiden door het varkensvlees en kinnenbak.
2. Maal het twee keer door de 3 mm plaat en portioneer het gehakt op 25 gram.
3. Meng de salami Sopressa Veneta door de brie en portioneer het op 10 gram.
4. Stempel het gehakt met een kleine hamburgerstempel.
5. Leg het bolletje brie erin en vouw hem dicht.
6. Haal het daarna door de paneer.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014