

Τραγανό cordon bleu

Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλο
- **400g Fix Gouda & Παρμεζάνα (Κωδ. 40071)**
- **300g Κουρκούτι Παναρίσματος (Κωδ. 40073)**
- 8 φέτες γκούντα
- 8 φέτες ζαμπόν
- Λίγο αλατοπίπερο
- 600ml νερό

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τα φιλέτα κατά μήκος πολύ λεπτά και στη συνέχεια τα ανοίγουμε προσεκτικά με τον μπάτη σαν δύο φύλλα.
2. Αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς και προσθέτουμε στο κάθε φιλέτο μία φέτα τυρί και μία ζαμπόν.
3. Διπλώνουμε το κάθε φιλέτο και το περνάμε από το κουρκούτι το οποίο έχουμε ετοιμάσει σε μία μπασίνα.
4. Τέλος, περνάμε τα φιλέτα από το Fix Gouda & Παρμεζάνα πιέζοντας καλά ώστε να κολλήσει.

Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε σε άφθονο λάδι ή ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C για 20 λεπτά.