



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
versspecialist*



## VIS CORDON BLEU

### BEREIDING

- Los de Battermix op in water.
- Snijd van de kabeljauwhaas een rechthoekig blok en snijd deze in aan de zijkant.
- Maak een vulling van een blokje kaas en een plakje ham.
- Vul hiermee de vis en zet vast met een prikker.
- Haal de vis cordon bleu door de batter en paneer deze met de Crumbs Punjabi.

Tip: Gebruikt u voor de vis cordon bleu ook eens de bacon crumbs van Degens.

### SAMENSTELLING

- **CRUMBS PUNJABI (7052123)**
- **150 GR/ L BATTERMIX (AD01630-01)**
- **1 LITER WATER**
- **KABELJAUWHAAS**
- **HAM**
- **KAAS**
- **PRIKKERS**