

CORDON BLEU med
ärter och potatismos.

8 personer

8 skivor lövbiff av nöt ca 125-150 g/styck
16 skivor stark ost t ex cheddar
8 skivor rökt skinka
Dijonsenap, ca 1 tsk per biff
Flingsalt, 1 krm per biff
Olja eller smör till stekning

Dubbelpanering:

5 st ägg
4 dl vetemjöl
4 dl ströbröd

Potatismos:

600 gr skalad potatis, kokas i vatten samt 1 msk salt
3-4 dl mjölk
4 msk smör
1 dl hackad persilja
2-3 rivna vitlökar

Det gröna:

2 pkt frysta ärtor, 250 gr:s paket
2 finhackade scharlottenlökar
Salt och peppar

Tillservering:

2 citroner skuren i klyftor

Lägg ut lövbiffarna på en skärbräda, salta och peppra.
Bred på senapen, lägg två skivor ost och en skiva skinka
på ena halvan av varje lövbiff. Vik ihop!

Vispa äggen i en skål. Häll upp mjölet i en annan skål och
smaksätt med salt och peppar. Häll ströbrödet i en tredje skål.
Doppa lövbiffarna i mjölet, sedan i äggen och till sist i
ströbrödet. Se till att hela köttbiten blir täckt.
Stek gyllenbruna i smör och olja 5-7 min på varje sida.
Tänk på att inte ha för varm stekpanna.

Potatismos och ärtor:

Koka potatisen mjuk, häll i mjölk och smör. Vispa med elvisp tills
den är riktigt fluffig. Blanda i vitlöken och persiljan, smaksätt
med salt och peppar.

Värm ärtorna i lite vatten och en kula smör, salta och peppra.
Blanda ner finhackad scharlottenlök. Servera!