Cordon bleu pizzaiola



Ingrediënten

- 20 stuks Greenway cordon bleu
- 100 g Alpro Bakken & Braden
- 500 g sjalotten (Ardo)
- 2,5 kg kerstomaten (Ardo) of tomatenstukjes in blik
- 100 g kappertjes
- 500 g zwarte olijven, ontpit
- 30 g lookpuree
- 50 g basilicum, vers (+ extra voor het serveren)
- peper en zout
- 2,5 kg tagliatelle, ongekookt
- 1 dl olijfolie
- 400 g Parmezaan (*)

Methode

1. Stoof de sjalot in de vetstof glazig.
2. Voeg de kerstomaten, kappertjes, olijven, lookpuree en kruiden toe en laat het geheel een 10-tal minuutjes op matig vuur sudderen.
3. Leg de cordon bleus op bakplaten en bestuif met wat vetstof indien nodig.

4. Bak 10 à 12 minuten af in de oven op 200° (tot de temperatuur in de kern 7 2° heeft bereikt).
5. Kook de pasta al dente. Giet af en meng met de saus.
6. Serveer de cordon bleus met de saus, werk af met verse basilicum.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be