

## Kyckling cordon bleu

Å vad det är härligt att det blivit ljusare på kvällarna. Igår och idag har S och jag haft en jäkla energi och fått massor gjort. Nu ikväll tog vi oss en långpromenad i solen.

Testade den här kycklingen till middag ikväll. Det såg så gott ut när Jennie Walldén lagade det på Mitt kök förra veckan. Kycklingen blev verkligen jättegod och saftig. Till gjorde jag den här [bönsalladen](#).



### Kyckling cordon bleu

**4 personer**

600 g tunnskivade kycklingfiléer

100 g rökt skinka

200 g vällagrad ost

2 msk dijonsenap

3 ägg

2 dl vetemjöl

3 dl panko ströbröd  
Salt och vitpeppar  
Neutral olja att steka i

Banka ut kycklingfiléerna så de blir så tunna som möjligt. Bred på dijonsenap på varje skiva, fyll sedan med skinka och ost. Vik dubbla.

På tre olika tallrikar lägg vetemjöl blandat med salt & peppar, ägg som vispats upp lite lätt samt ströbröd. Vänd den fyllda kycklingen först i mjöl, sen ägg och till sist ströbröd.

Stek den panerade kycklingen i olja till gyllene på båda sidor. Låt rinna av väl på trippel hushållspapper.