



Quesadilla's van varkensgehakt

met tomatensalsa en zwartebonendip



30-40min



2 personen

Als het aan ons lag, aten we elke dag quesadilla's. Deze Mexicaanse versie van de tosti is lekker en ontzettend veelzijdig. Je kunt quesadilla's namelijk helemaal naar eigen smaak beleggen, al hoort er wel altijd gesmolten kaas op. Vandaag maken we een versie met kruidig varkensgehakt, een frisse salsa én een lekkere bonendip.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 2 tomaten
- 1 blik kidneybonen
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 1x wraps ¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine steelpan
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 970kcal, vet 48.3g, koolhydraten 71.1g, eiwit 54.0g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **courgette** in kleine blokjes. Pel en hak **ui** en **knoflook** fijn.



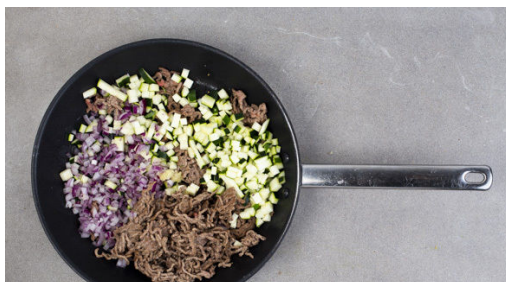
2. Salsa maken

Hak de **koriander** fijn. Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Meng de **tomaten** met **1el ui**, **1-2tl koriander**, 1el olijfolie en 1-2tl azijn. Breng de **salsa** op smaak met een snuf peper en zout.



3. Bonenpuree maken

Vang bij het afgieten van de **bonen** het **bonenvocht** op. Doe de **bonen** met de **helft van de koriander**, een scheutje **bonenvocht** en de **helft van de knoflook** in een kleine pan. Warm in 3-5min op. Stamp de **bonen** tot een grove **puree**. Voeg meer **bonenvocht** naar wens toe en breng de **puree** op smaak met peper en zout.



4. Vulling maken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan en bak het **gehakt** in 3-4min rul. Voeg de **courgette** samen met **1-2tl tex-mexkruiden**, de **rest van de ui** en de **knoflook** toe. Bak 3-4minen breng de **vulling** op smaak met peper en zout.



5. Quesadilla's beleggen

Leg **2 wraps** op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met een laagje **bonenpuree**, zorg er daarbij voor dat je een brede rand vrijhoudt. Beleg dan met de **vulling** en de **kaas**. Dek af met een **2e wrap** en bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept. Bak de **quesadilla's** 6-7min in de oven tot de **kaas** gesmolten is.



6. Dip maken

Pers **een limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Maak de **dip** door de **resterende bonenpuree** met **2-3el bonenvocht** en **limoensap** naar wens te mengen. Serveer de **quesadilla's** met de **dip**, **salsa** en de **limoenpartjes**. Garneer met de **rest van de koriander**.