



Quesadilla's van varkensgehakt

met tomatensalsa en zwarte bonendip



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
- 1 tomaat
- 1 blik kidneybonen
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 1x wraps¹
- 1 zakje geraspte kaas⁷
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- kleine kookpan
- 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 958kcal, vet 49.4g, koolhydraten 74.1g, eiwit 55.8g



1. Groenten snijden

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



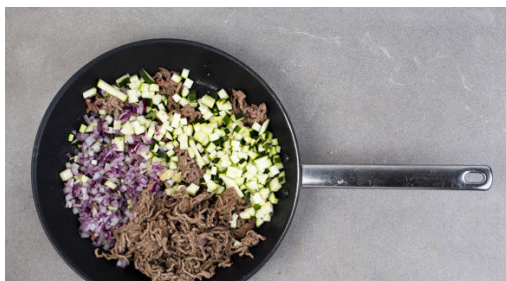
2. Salsa maken

Hak de **koriander met steeltjes** fijn. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes en meng ze met **1el ui**, **1el olijfolie**, **1-2tl azijn** en **1-2tl koriander**. Breng de **salsa** op smaak met zout en peper.



3. Bonendip maken

Vang bij het afgieten van de **bonen** het **bonenvocht** op. Doe de **bonen** met de **helft van de koriander** en de **helft van de knoflook** in een kleine pan. Warm in 3-5min op. Stamp de **bonen** grof en voeg een scheutje **bonenvocht** als de **dip** te dik is. Breng op smaak met peper en zout.



4. Vulling bereiden

Verhit 1-2el olijfolie in grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak het **gehakt** in 3-4min rul. Voeg de **courgette** met **1tl tex-mexkruiden**, de **rest van de ui** en de **knoflook** toe en bak 3-4min. Breng op smaak met zout, peper en meer **tex-mexkruiden** naar wens.



5. Quesedilla's vullen

Bestrijk **2 wraps** met een dun laagje **bonendip** en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Zorg dat je wat **dip** overhoudt. Beleg dan met het **gehaktmengsel** en de **kaas**. Dek af met nog een **wrap** en druk iets aan. Bak de **quesadilla's** 6-7min in de oven tot de **kaas** gesmolten is. Gebruik de **rest van de wraps** voor een ander recept.



6. Dip afmaken

Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Roer **2-3el bonenvocht** door de **rest van de bonendip** en breng op smaak met **limoensap** naar wens. Bestrooi de **quesadilla's** met de **rest van de koriander** en serveer met de **dip, salsa** en **limoenpartjes**.