



V2: Vegan quesadilla's met prei

met appel-veldsla en abrikozendressing



ca. 40min



2 personen

Deze heerlijke quesadilla's met een romige vulling van verse prei en vegan geraspte topping liggen niet alleen snel op je bord, maar zijn ook een echte traktatie voor jong en oud. Je serveert ze met een fruitige en frisse veldsla met geroosterde cashews, stukjes appel en een abrikozendressing. Lekker én leuk!

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰
- 75g Willicroft vegan geraspte topping
- 1 avocado
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1x tortilla's ¹
- 1 appel
- 25g gezouten cashewnoten ^{5,15}
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- bakwast
- keukenrasp

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

Kooktip

De overgebleven tortilla's kun je invriezen of snijd ze in driehoeken, meng met olijfolie en zout en bak ze ca. 8min op 180°C (160°C hetelucht) in de oven tot tortillachips.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 873kcal, vet 54.3g, koolhydraten 79.3g, eiwit 15.2g



1. Prei bakken

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in fijne reepjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **prei** in 4-6min zacht en licht gebruind.



4. Tortilla's beleggen

Veeg de koekenpan schoon, bestrijk de bodem met 1tl olijfolie en verhit de pan op middelhoog vuur. Leg **1 tortilla** in de pan en beleg met de **helft van de prei** en bedek met **1 tortilla**. Als je sneller wilt werken, kun je de **tweede quesadilla** tegelijkertijd in een andere koekenpan bakken.



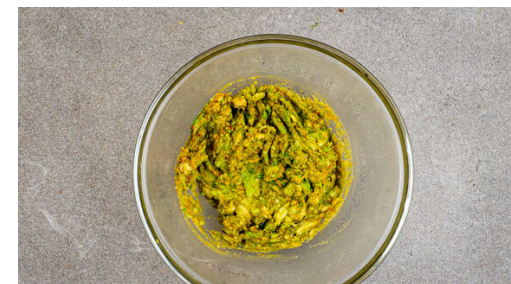
2. Dressing maken

Meng ondertussen de **abrikozenchutney** in een grote kom met 1el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd en een snuf zout tot een **dressing**. Breng de **prei** op smaak met een snuf peper en zout en meng het in een tweede kom met de **geraspte topping**. Bewaar de pan.



5. Quesadilla's bakken

Bak de **quesadilla** 2-3min tot de **geraspte topping** gesmolten is. Bestrijk de bovenkant met 1tl olijfolie en draai de **quesadilla** voorzichtig om. Bak deze kant ook in 2-3min goudbruin. Bak de **tweede quesadilla** op dezelfde wijze. **Tip:** je kunt de **eerste quesadilla** evt. warm houden in een licht voorverwarmde oven.



3. Guacamole maken

Halveer de **avocado**, verwijder de pit en schep het **vruchtvlees** er met een lepel uit. Meng het **vruchtvlees** met de **helft van de kruidenmix** en 2tl azijn en roer het met een vork tot een romige **guacamole**.



6. Salade maken

Verwijder ondertussen het klokhuis en rasp de **appel** grof. Hak de **cashews** grof. Hussel de **appel** kort voor het serveren om met de **veldsla**, de **cashews** en de **dressing**. Snijd de **quesadilla's** in 4 stukken en serveer met de **salade** en de **guacamole**.