



Vegan quesadilla's

met maïs-tomatensalsa en guacamole



ca. 30min



2 personen

Vegan quesadilla's klinkt misschien wat tegenstrijdig, aangezien gesmolten kaas een belangrijk onderdeel is van de klassieke quesadilla. Dat het ook zonder kan, bewijst chef Anne, met een hartige wortel-cashewdip, die een kazig smaakje krijgt dankzij de toevoeging van edelgist. De verfrissende salsa met paprika en maïs zorgt voor een extra Mexicaanse touch.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 blik maïs
- 2 tomaten
- 1x wraps ¹
- 1x babyromanasla
- 1 rode paprika
- 1 bakje milde guacamole

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- maatbeker
- kleine kookpan
- dunschiller
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 772kcal, vet 37.1g, koolhydraten 84.8g, eiwit 22.9g



1. Dip maken

Verwarm de oven voor op 190°C. Pel de **knoflook**. Schil de **wortel** en snijd hem in kleine blokjes. Doe de **wortel** met de **knoflook**, **cashewnoten**, **gistvlokken**, **1tl paprikapoeder**, 200ml water en 1/4tl zout in een kleine kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook 5-7min tot de **wortel** zacht is.



2. Ingrediënten voorbereiden

Giet ca. **1/3e van de maïs** af (of meer bij grote trek). Snijd de **tomaten** in heel kleine blokjes.



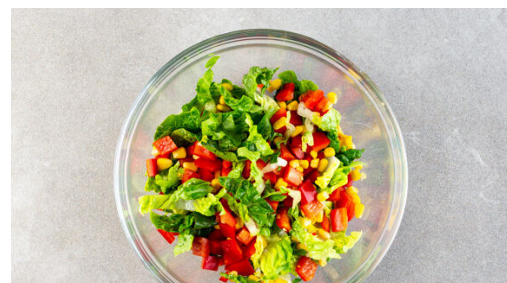
3. Dip pureren

Neem de pan van het vuur en pureer de **wortel-notenmix** glad en romig. Breng de **dip** op smaak met meer **paprikapoeder**, peper en zout naar wens.



4. Quesadilla's bakken

Leg **2 wraps** op een bakplaat met bakpapier en bestrijk elk met **1el worteldip**. Verdeel er de **tomaat** en de **helft van de maïs** over. Bestrijk **2 wraps** elk met **1el worteldip** en leg ze met de dipzijde naar onder op de **belegde wraps**. Druk iets aan en bak 8-10min in de oven. Gebruik **meer wraps** bij grote trek.



5. Salade maken

Snijd de **sla** in hapklare stukjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Meng de **sla** en **paprika** met de **rest van de maïs**, 1el olijfolie, 2el azijn, 1/3tl zout en een snuf suiker en peper.



6. Serveren

Serveer de **quesadilla's** met de **salade**, **rest van de worteldip** en de **guacamole**.