

DINNERLY



Visnuggets in een quesadilla-wrap met ingelegde groente en sriracha-mayo



binnen 20min



2 personen

Vandaag maken we overheerlijke quesadilla-wraps. We beleggen de tortilla's met een laag vegan kaas, leggen er nog een tortilla bovenop en bakken het geheel in de oven. Die quesadilla's beleggen we daarna met knapperig gebakken visnuggets, ingelegde wortel, rode ui en rode biet en het geheel maken we af met een fijne sriracha-mayo. Om je vingers bij af te likken!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 wortel
- 1 rode biet
- 1 zakje sriracha
- 1x MSC-visnuggets ^{2,3}
- 1x tortilla's ³
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp

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

KOOKTIP

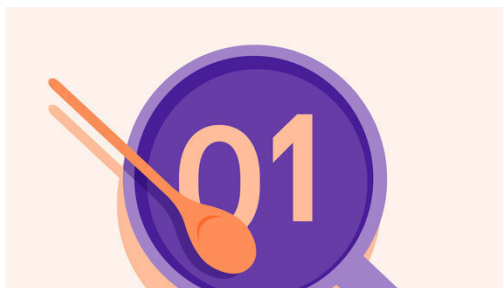
Rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.

ALLERGENEN

Eieren (1), Vis (2), Gluten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

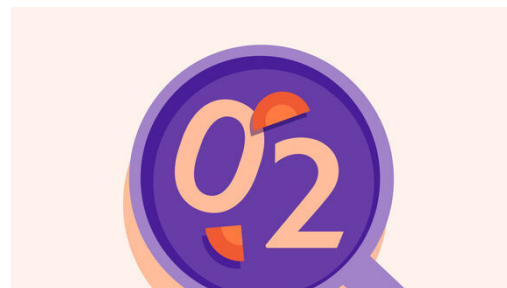
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 867kcal, vet 45.9g, koolhydraten 85.5g, eiwit 23.4g



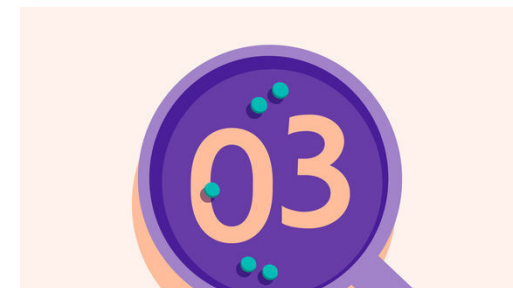
1. Groente inleggen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Schrob of schil de **wortel** en rasp grof. Schil de **rode biet** en rasp grof. Meng de **ui**, **wortel** en **rode biet** met 1el olijfolie, 1el azijn, een snuf suiker en een flinke snuf peper en zout en zet opzij om in te trekken.



2. Sriracha-room bereiden

Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn. Meng $\frac{2}{3}$ **van de sriracha** (of meer naar smaak) met 3el mayonaise en de knoflook. Voeg naar wens wat **vocht uit de kom met groente** toe om de saus te verdunnen.



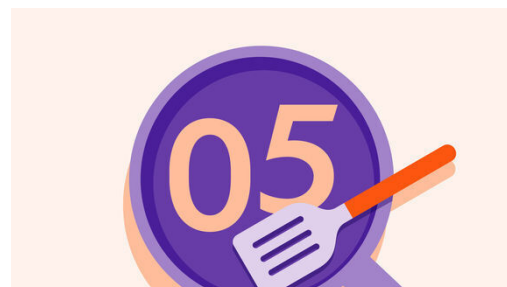
3. Visnuggets bakken

Verdeel de **visnuggets** over een bakplaat met bakpapier en bak in 12-15min in de oven goudbruin en knapperig.



4. Quesadilla's bereiden

Bestrijk **2 tortilla's** aan één kant met wat plantaardige olie. Leg ze met de ingevette kant naar onder op een bakplaat met bakpapier. Beleg de **tortilla's** met de **vegan kaas**. Bedek met nog eens **2 tortilla's** en verwarm 3-4min in de oven tot de **quesadilla's** knapperig zijn en de **kaas** gesmolten is.



5. Afmaken en serveren

Neem de **quesadilla's** uit de oven en laat ca. 30sec afkoelen. Beleg ze met de **ingelegde groente**, **visnuggets** en **sriracha-mayo** en serveer.



6. Goed ingepakt

Deze quesadilla's zijn natuurlijk al overheerlijk. Heb je echte behoefte aan wat extra beleg, ben creatief! Kijk eens goed in de koelkast was je maakpapillen vandaag nog meer zou kunnen plezieren. Wat dacht je van wat sla, tomaat of een gekookt ei?