

DINNERLY



Quesadilla's met gerookte kip met ingelegde tomaat en rucola



ca. 25min



2 personen

Als er één gerecht pure comfort food is, zijn het wel warme quesadilla's uit de pan. Als je dit nog niet kent: het zijn in feite dubbelgeklapte tortilla's gevuld met lekkere ingrediënten, bestrooid met kaas en lekker knapperig gebakken. Vandaag leg je voor een zuur accent snel een tomaat in en het geheel serveer je met een rucolasalade. Dat wordt smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 100g geraspte jongbelegen kaas⁷
- 1x gerookte kipreepjes
- 1x tortilla's¹
- 1 tomaat
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter⁷
- 1el mayonaise³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

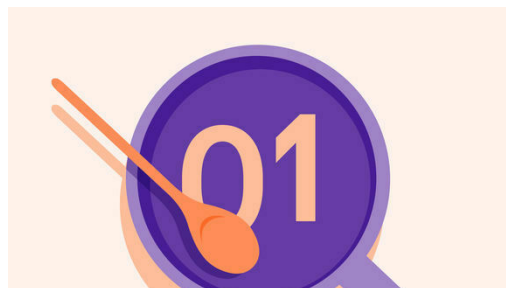
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 740kcal, vet 43.3g, koolhydraten 50.2g, eiwit 36.9g



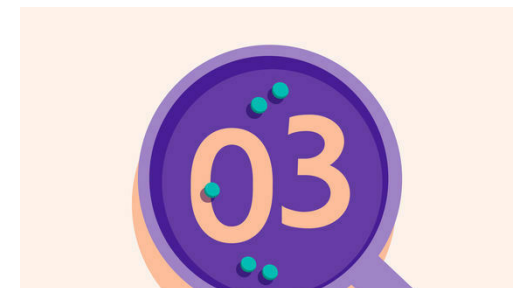
1. Courgette raspen

Rasp de **courgette** grof en meng er een flinke snuf zout doorheen. Doe de **courgette** in een zeef om wat uit te lekken – druk evt. aan met een spatel of grote lepel om er vocht uit te krijgen.



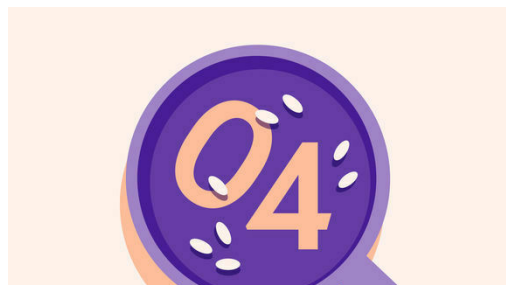
2. Vulling bereiden

Meng de **courgette** met de **kaas** en de **kipreepjes** tot een **vulling**. Kruid met een flinke snuf peper.



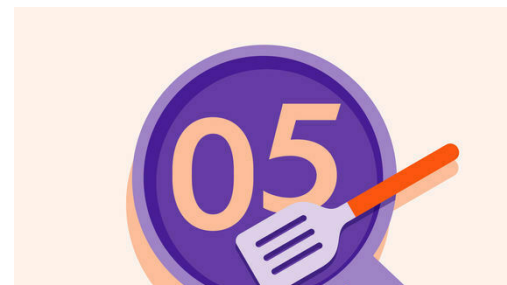
3. Tortilla's vullen

Leg **4 tortilla's** op borden of snijplanken en beleg bij elk **1 helft** met de **vulling**. Vouw de andere helft eroverheen en druk voorzichtig aan. (De rest van de **tortilla's** kun je in een ander recept gebruiken – je kunt ze gewoon invriezen, als je wil.)



4. Quesadilla's bakken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan. Bak **2 quesadilla's** op middelhoog vuur 2-3min per kant, tot de **kaas** gesmolten is en de **quesadilla's** goudbruin zijn. Druk ze voorzichtig aan met een spatel zodat ze niet uit elkaar vallen. Haal ze uit de pan en herhaal met de rest van de **quesadilla's** – smelt als nodig eerst nog wat boter.



5. Afmaken en serveren

Halveer de **tomaat**, verwijder de kern en snij in kleine blokjes. Meng de **tomaat** met 1el azijn en een snuf peper en zout. Maak een **dressing** van 1el mayonaise, 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout. Meng deze **dressing** met de **rucola**. Snij de **quesadilla's** in driehoeken en serveer ze met de **rucola** en **ingelegde tomaat**.



6. Maar dan pittig

Hou je van scherp? Voeg dan 1tl chilivlokken toe aan de vulling, of meng wat sriracha door de dressing. Of probeer het allebei!