

DINNERLY



Quesadilla's met gerookte kip met komkommersalade en yoghurtdip



20-30min



2 personen

Gesmolten kaas is simpelweg verrukkelijk - wij zouden het elke dag kunnen eten. Dat zou misschien een beetje eentonig worden, maar als je de kaas in quesadilla's met lekker veel rode paprika en komkommersalade serveert is hij alles behalve saai. En om te dippen maken we daar nog een frisse yoghurtsaus bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode paprika
- 1x gerookte kipreepjes
- 100g geraspte jong belegen kaas⁷
- 1x kleine tortilla's¹
- 1 minikomkommer
- 1 kuipje yoghurt⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp of knoflookpers

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 832kcal, vet 41.3g, koolhydraten 79.4g, eiwit 37.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 0,5cm. Pel 2 tenen knoflook en rasp of pers ze fijn.



2. Vulling bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **paprika** met een snuf peper en zout ca. 2min op middelhoog vuur. Voeg het **vlees** en de helft van de knoflook toe en bak nog 1min mee. Haal de pan van het vuur en roer de **kaas** erdoor. De **kaas** hoeft nog niet te smelten.



3. Quesadilla's vullen

Leg **4 tortilla's** op een bakplaat met bakpapier en verdeel de **vulling** er gelijkmatig overheen. Leg **4 tortilla's** bovenop de vulling en bestrijk ze met 1el olijfolie.



4. Quesadilla's bakken

Bak de **quesadilla's** 7-9min in de oven, tot de **kaas** volledig gesmolten is en de **tortilla's** knapperig zijn.



5. Salade maken

Snij de **komkommer** in blokjes van ca. 0,5cm. Meng ze met 1el azijn en een snuf peper en zout. Maak een **dip** van de **yoghurt**, de rest van de knoflook en een snuf peper en zout. Snij de **quesadilla's** naar wens doormidden of in vieren en serveer met de **komkommersalade** en de **yoghurtdip**.



6. Nog meer queso

Onze quesadilla's worden met gouda gevuld, omdat die zo lekker smelt. Als je wilt kun je met andere kazen, zoals parmezaan of feta, nog meer smaak toevoegen.