

DINNERLY



Kruidige quesadilla's met varkensgehakt en tomatensalsa



ca. 25min



2 personen

Dit is nog eens een fijne combinatie: in de oven maak je van zachte tortilla's, varkensgehakt, Mexicaanse kruiden en geraspte kaas deze ontzettend lekkere quesadilla's! Nog even snel de tomaten pureren en op smaak brengen en dan heb je ook nog zelf een salsa gemaakt. Zo makkelijk kan het zijn om iets superorigineels op tafel te zetten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1x tortilla's ¹
- 2 tomaten
- 100g jonge geraspte kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan of wok
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 906kcal, vet 55.0g, koolhydraten 54.5g, eiwit 47.0g



1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **prei** in de lengte doormidden. Was de bladeren grondig, laat ze even uitlekken en snij ze dan overdwars in dunne halve reepjes.



2. Gehakt rullen

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Voeg het **gehakt**, de **prei** en 2tl **kruidenmix** toe en meng goed met elkaar. Bak het mengsel 5-6min en schep regelmatig om. Breng op smaak met een snuf zout.



3. Quesadilla's bouwen

Leg 2 **tortilla's** op een bakplaat met bakpapier en bestrooi elk met 1el **kaas**. Verdeel het **gehaktmengsel** erover, bestrooi met de **rest van kaas** en dek af met een **tortilla** (druk deze licht aan). Bak de **quesadilla's** 8-14min in de oven tot ze goudbruin zijn en de **kaas** goed gesmolten is.



4. Salsa maken

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in grove stukken. Doe de **tomaat**, de **rest van de kruidenmix**, 1el olijfolie en ½tl suiker in een hoge maatbeker en pureer tot een fijne salsa. Voeg naar smaak wat peper en zout toe.



5. Serveren

Haal de **quesadilla's** uit de oven. Als het goed is zitten ze stevig in elkaar, maar voor de zekerheid kun je de **bovenste tortilla's** nog aandrukken (pas op: heet!). Laat de **quesadilla's** kort afkoelen op een bord of snijplank, snij ze dan in kwarten en serveer ze met de **tomatensalsa**.



6. ¡Viva México!

Laten we proberen op ons bord de Mexicaanse driekleur na te maken: groen-wit-rood. Het rood komt van de zelfgemaakte salsa. Als je nog wat crème fraîche en een halve avocado hebt liggen zijn we zo klaar! Schep op ieder bord een eetlepel van de crème fraîche en leg op iedere quesadilla een paar schijfjes avocado. Zo ziet het er nog mooier uit!