

DINNERLY



Kruidige quesadilla's met gehakt en tomatensalsa



ca. 25min



2 personen

Dit is nog eens een fijne combinatie: in de oven maak je van zachte tortilla's, 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
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 1x wraps¹
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas⁷
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- 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 (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1271kcal, vet 76.8g, koolhydraten 94.5g, eiwit 48.5g



1. Prei snijden

Verwarm de oven voor op 200° C (180°C hetelucht) – vergeet niet de bakplaat eruit te halen. Snij de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne halve ringen.



2. Gehakt rullen

Verhit 2el plantaardige olie in een grote koekenpan. Voeg dan het **gehakt** en de **prei** toe en roer er **2tl Mexicaanse kruiden** doorheen. Bak het mengsel ca. 5-6min op hoog vuur terwijl je het af en toe omroert. Breng op smaak met een snuf zout.



3. Quesadilla's bouwen

Leg **4 tortilla's** op een bakplaat met bakpapier en bestrooi elke tortilla met **1el kaas**, wat van het **gehaktmengsel**, dan weer **1el 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

Snij intussen de **tomaat** doormidden, verwijder het harde midden en snij in grove stukken. Pak de staafmixer met hoge beker en pureer de **tomaat** samen met de **rest van de kruidenmix**, 2el olijfolie en 1tl suiker. Voeg naar smaak wat peper en zout toe.



5. Serveren

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



6. ¡Viva México!

Laten we proberen op ons bord de Mexicaanse driekleur te bouwen: 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 zure room en leg op iedere quasadilla een paar schijfjes avocado. Zo ziet het er nog mooier uit!