



Hoisinquesadilla's met varkensgehakt

en coleslaw met wortel



ca. 20min



2 personen

Vandaag zet je weer een bijzonder fusiongerecht op tafel. China meets Mexico met deze quesadilla's met varkensgehakt en hoisinsaus. Geen hele gebruikelijke combinatie, maar wel een die je echt moet proeven.

Wat je van ons krijgt

- 1 witte kool
- 1 wortel
- 1 bosui
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 teen knoflook
- 200g preiringen
- 1x varkensgehakt
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1x wraps ¹
- 100g geraspte jongbelegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 917kcal, vet 48.6g, koolhydraten 69.0g, eiwit 44.4g



1. Coleslaw maken

Snijd de **helft van de witte kool** in hele dunne reepjes (de **rest** wordt niet gebruikt). Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snijd de **bosui** in ringen. Meng de **sojasaus** met 1-2el mayonaise en 1el azijn. Meng de **kool, wortel** en **bosui** met de **dressing** en kneed stevig tot de **kool** zachter is. Breng op smaak met een snuf zout en suiker en zet opzij.



2. Knoflook snijden

Pel en hak de **knoflook** fijn.



3. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **knoflook** en **prei** met een flinke snuf zout ca. 3min. Voeg het **gehakt**, de **hoisinsaus** en 1el azijn toe en bak 2-3min, tot het gehakt bruin en rul is. Neem de pan van het vuur en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



4. Wraps beleggen

Beleg **4 wraps** elk voor de helft met het **gehakt** en bestrooi met de **kaas** (bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept). Klap de **wraps** dicht.



5. Quesadilla's bakken

Veeg de gebruikte pan schoon en zet 'm terug op middelhoog vuur. Leg **2 quesadilla's** in de pan en bak ze in 1-2min per zijde goudbruin. Herhaal met de **rest van de quesadilla's**. Je kunt ook 2 pannen gebruiken om sneller te werken.



6. Quesadilla's snijden

Snijd de **quesadilla's** in punten en serveer met de **coleslaw**.