



Quesadillas en pico de gallo

Ingrediënten

Voor de quesadilla:

2 tortilla vellen
 300 gram kipfilet in blokjes
 1 paprika in blokjes
 Halve ui in halve ringen
 1 zakje geraspte kaas (liefst cheddar)
 2 teentjes gehakte knoflook
 1 el cajun kruiden
 Vloeibare bakboter
 Sour cream

Voor de pico de gallo:

2 tomaten in blokjes
 1 ui gesnipperd
 2 limoenen (rasp + sap)
 2 el gehakte koriander
 2 gehakte jalapeño peper
 2 el olijfolie
 Zout en peper naar smaak



Recept:

voor 2 personen

Begin met de pico de gallo. Snijd de tomaat in blokjes en snipper de ui. Snijd de peper in de lengte door midden en haal met een lepeltje de zaadjes eruit. Voeg het samen met de uit en tomaat. Rasp de limoen en voeg ook de gehakte koriander toe. Meng alles en maak op smaak met zout, peper en limoensap. Zet vervolgens voor een uur weg zodat de smaken zich goed kunnen mengen.

De quesadilla. Snijd de kip, paprika en ui. Marineer deze vervolgens met de cajun kruiden. Fruit de gehakte knoflook aan in een beetje olie en bak de kip en de groenten gaar en laat afkoelen.

Leg de tortilla vellen open en bedek de helft met geraspte kaas en het kip-groenten mengsel. Dek af met meer kaas en vouw de tortilla dubbel. Bak deze vervolgens goudbruin om en om in een koekenpan.

Snijd in punten en serveer vervolgens met de pico de gallo en de sour cream.

SMAKELIJK ETEN!

Tip van Wijnhandel

Dielen & ZN
 "Bij dit gerecht past een McManis Chardonnay uit California."

Deze gelagerde Chardonnay heeft een klein beetje houtripping gehad waardoor deze boterig is en een beetje vanille heeft"



Venlo kookt door wordt mede mogelijk gemaakt door:



Venlo Partners