

Quesadilla met kaas

Bereidingstijd : 20-30 minuten

Gang : Hoofdgerecht

Smaak : Hartig

Techniek : N.v.t.



Ingrediënten voor 4 personen

- 4 milde geroosterde groene pepers (pot)
- 8 bloemtortilla's
- 200 gram belegen kaas in plakken
- Frijoles refritos (gebakken bonenpuree):
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels olijfolie (of reuzel of spekvet)
- 400 gram gekookte kidneybonen of bruine bonen (pot)
- Zout, peper

Bereidingswijze

Bereiding quesadilla's

- Beleg de helft van elke tortilla met kaas en verdeel de jalapenos erover. Sla de tortilla's dubbel en bak ze goudbruin in de voorverwarmde oven.

Andere vullingen voor quesadilla's

- Gekookte aardappelblokjes en gebakken chorizoblokjes.
- Plakjes kaas en gebakken gemengde paddestoelen
- Gebakken bonenpuree (frijoles) en feta of roomkaas
- Plakjes kaas en gebakken groenten (courgette, mais, paprika).

Bereidingswijze frijoles (bonenpuree)

- Pel en snipper de ui en knoflook. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui ca. 2 minuten. Voeg de knoflook toe en fruit het nog een minuutje mee.
- Laat de bonen uitlekken en vang wat van het vocht op. Voeg beetje bij beetje de bonen toe en prak ze met een vork tot een grove puree (terwijl je bakt). Als de puree droog is, voeg dan wat bonenvocht toe om het smeuijger te maken.
- Laat de bonenpuree al roerend ca. 5 minuten zachtjes sudderen.
- Breng het op smaak met zout en peper.