



Hoofdgerechten

Cheesy tortilla's met Belgische twist

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 tortilla's
1/3 savooikool
20 gram boter
2 eetlepels olijfolie
2 lookteentjes (fijngesneden)
8 salieblaadjes
8 boerenkool (blaadjes)
250 gram Brugge Blomme
1 eetlepel olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder de harde buitenste bladeren van de savooikool. Was de kool zorgvuldig. Snijd per blad de witte kern eruit. Snijd de koolbladeren daarna in repen van ca. twee centimeter.

Smelt de boter in een ruime pan. Stoof de look en de fijngesnipperde salie kort in de boter. Voeg de reepjes savooi toe en stoof de bladeren langzaam gaar. Sommige koolreepjes zullen lichtjes karamelliseren terwijl de stevigere delen mooi zacht worden.

Was ondertussen de boerenkool grondig. Verwijder telkens de harde nerf en snijd het blad in fijne reepjes. Lepel 2 el olijfolie eroverheen, breng op smaak met peper & zout en masseer de bladeren.

Snijd de Brugge Blomme in schijfjes.

Verwarm een ruime grillpan. Leg de boerenkool op de grillpan en grill tot de blaadjes lichtjes beginnen te bruinen. Haal ze van de grill en houd opzij.

Leg een tortilla op de grill, beleg deze met Brugge Blomme, verdeel de savooi hierover en schep telkens een beetje boerenkool erbovenop. Leg opnieuw een tortilla erbovenop en grill kort tot de kaas smelt. Draai de tortilla voorzichtig om en bak ook de andere kant. Snijd in kwarten en serveer meteen. Herhaal deze stappen tot de tortilla's op zijn.



Aanbevolen door

