



Hoofdgerechten

Voorgerechten

Quesadilla's met ham en kaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 tortilla's
315 gram salsa dip (SPAR)
200 gram kaas (geraspt)
200 gram diepvriesspinazie (ontdooit)
8 plakjes gekookte ham
4 champignons (grote, in plakjes)
2 eetlepels zure room
4 lente-uitjes (in ringen)
4 eetlepels peterselie (gehakt)

Bereidingswijze

Smeer de helft van de tortilla's in met de zure room en de Mexicaanse salsa. Verdeel er de spinazie over. Bestrooi met de helft van de kaas. Leg er telkens 2 plakjes ham op en verdeel er de champignons en 2/3 van de lente-uitjes over. Bestrooi met de peterselie.

Verdeel de rest van de kaas over de tortilla's en dek af met de andere helft van de tortilla's. Druk goed aan. Zet het rooster van de barbecue op de hoogste stand, leg er één voor één de quesadillas op en bak ze in 4 minuten goudbruin. Keer ze halverwege om. Snij de quesadillas in vieren, bestrooi met de resterende lente-uitjes en serveer meteen.

Slecht weer vandaag? Volg dezelfde instructies maar maak ze in een croque- of grillmachine.

Keukenbenodigdheden

barbecue, grillpan of croquemachine

