



Hoofdgerechten

Quesadillas met Brugge oud en Chimay

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 wraps
boter
6 uien
3 eetlepels suiker
150 gram Oud Brugge
150 gram Chimay classique (geraspt)
1 jalapeño pepertje (in bokaal)

Bereidingswijze

Neem een pan met deksel en smelt er een klontje boter in. Fruit de uien op een laag vuur glazig. Hou steeds het deksel op de pan. Voeg de suiker toe en roer goed. Bak de uien verder tot ze goudbruin gekarameliseerd zijn. Voeg een scheutje water toe zodra de uien aan de pan beginnen te kleven. Breng op smaak met peper en zout.

Verwarm een pan of grillpan zonder vetstof. Zet het vuur zacht. Leg er een wrap in en verdeel 1/4 van de geraspte Brugge oud en Chimay hierover. Verdeel de helft van de gekarameliseerde uien over de kaas.

Hak de jalapeño's in kleinere stukjes en verdeel hierna over de wraps. Strooi nog 1/4 van de kaas erover en dek af met de tweede wrap. Als de kaas begint te smelten draai je de wrap om. Bak de wraps in 5 minuten aan elke kant goudbruin en krokant. Bereid de tweede quesadilla op dezelfde manier.

Snij de quesadillas in kwartjes en serveer met een homemade guacamole dip.

