



## BBQ-quesedilla's met gehakt

en geblakerde jalapeño-salsa



20-30min



2 personen

Mexicaans kan altijd, en al helemaal als je twee succesvolle gerechten uit de Mexicaanse keuken naast elkaar serveert. De Mexicaanse tosti's zijn gevuld met rul gehakt, tomaat en oude kaas. De held is echter de jalapeño, die vernoemd is naar de Mexicaanse stad Xalapa (uitgesproken als Jalapa). Deze peper is milder dan zijn verwanten en geblakerd van de BBQ komt de smaak prima tot zijn recht in de maïs-salsa.

## Wat je van ons krijgt

- tarwetortilla's 1
- rode paprika
- zakje oude geraspte kaas 7
- Mexicaanse kruidenmix
- rundergehakt
- blikje zoete maïs
- verse jalapeñopepers
- tomaten

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- oven
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 660.0kcal, vet 30.2g, eiwit 33.0g, koolhydraten 58.6g



**1. Ingrediënten voorbereiden**

Verwarm de barbecue voor (of gebruik een grillpan) en/of verwarm de oven voor op 220°C hetelucht/240°C. Leg de **jalapeño's** direct op de grill. Neem de **jalapeño's** van de BBQ/grill af zodra ze rondom geblakerd zijn. Halveer intussen de **paprika**, verwijder zaden en zaadlijsten en snijd **paprika** in blokjes van 1cm. Snijd de **tomaten** in even grote blokjes.



**4. Quesedilla's bakken**

Grill de **quesedilla's** stuk voor stuk aan beide kanten op middelhoge temperatuur op de BBQ/grillpan of bak ze op een bakplaat met bakpapier in de oven in 6-8min gaar, tot de **kaas** is gesmolten.



**2. Gehakt mengen**

Meng het **rundergehakt** met de **Mexicaanse kruidenmix** en een snuf zout. Roer de **paprikablokjes** erdoorheen.



**5. Salsa maken**

Laat de **maïs** in een vergiet uitlekken en meng deze met de **tomatenblokjes**, 1el (bij voorkeur rodewijn) azijn en een snuf zout en peper. Verwijder evt. de zaadlijsten van de **jalapeño's** en hak de pepers grof. Roer de **jalapeño's** door de **salsa**.



**3. Quesedilla's vouwen**

Beleg de helft van **1 tortilla** met **1/4 van het gehaktmengsel** en strooi daar **1/4 van de geraspte kaas** over. Vouw de **tortilla** dicht. Herhaal met de **rest van de tortilla's** en bestrijk de buitenkant van de **tortilla's** met een dun laagje plantaardige olie.



**6. Serveren**

Halveer de **quesedilla's** en serveer met de **salsa**.