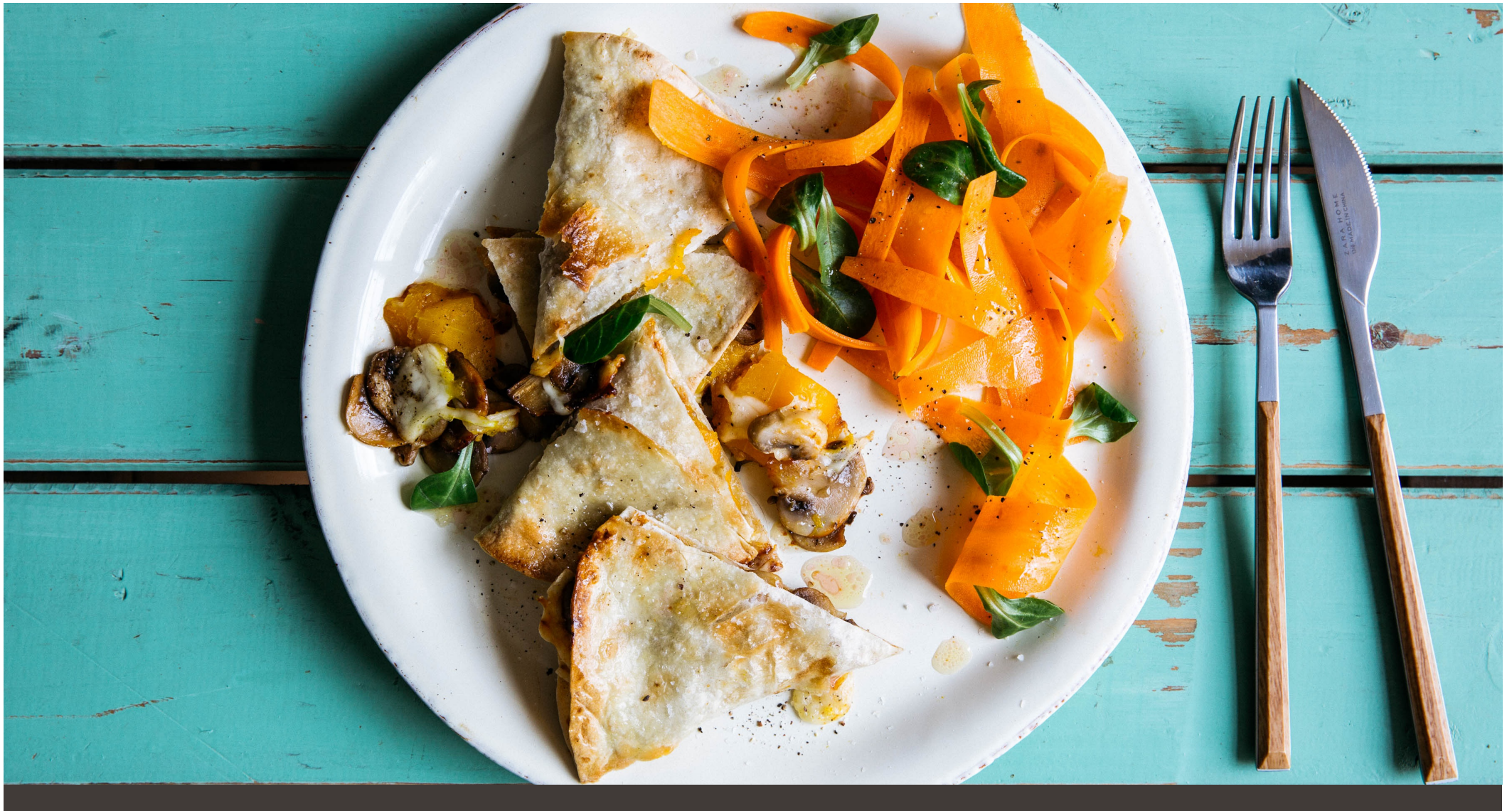


MARLEY SPOON



Quesadilla's met pompoen, paddenstoelen en smoky BBQ-saus

 20-30min  Voor 3-4 personen

Ben je verzot op tosti's? Dan moet je deze Mexicaanse variant zeker eens proberen! Met een stevige vulling afgetopt met zacht gesmolten kaas, eet je deze quesadilla's zó uit het vuistje. Het geheim van de zondig smakende sensatie is de BBQ-saus waarmee je ze besmeert. Zo komen de rijke smaak van de pompoen en paddenstoelen goed uit de verf!

Wat je van ons krijgt

- pompoenblokjes
- BBQ saus ¹
- wortel
- tarwetortillas ¹
- champignons
- veldsla
- geraspte kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- dunschiller
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- oven
- vergiet

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 615.0kcal, vet 28.0g, eiwit 22.4g, koolhydraten 61.2g



1. Pompoen koken

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Doe de **pompoenblokjes** in een kleine kookpan en overgiet met water zodat ze ca. 3cm onderstaan. Doe er een flinke snuf zout bij en breng aan de kook (met een deksel afgedekt gaat dit sneller) en kook de **pompoen** in 7-8min net gaar. Giet af.



4. Quesadilla's beleggen

Verdeel eerst de gekookte **pompoen** en dan de gebakken **paddenstoelen** over de **saus**. Bestrooi met **geraspte kaas** en vouw de **tortilla's** dicht zodat een halve maan ontstaat.



2. Champignons voorbereiden

Borstel intussen de **champignons** schoon en snijd ze in 0,5-1cm dikke plakjes. Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignons** in 3-4min goudbruin. Breng op smaak met zout en peper, neem uit de pan.



5. Quesadilla's bakken

Bak de **quesadilla's** 5-10min in de oven totdat de **kaas** is gesmolten.



3. Tortilla's besmeren

Leg de **tortillawraps** op 2 bakplaten met bakpapier en besmeer de onderste helft van elke **tortilla** met de **BBQ-saus**.



6. Salade maken

Schaaf intussen met een dunschiller of kaasschaaf lange, dunne linten van de **wortels** door deze telkens een slag te draaien. Meng de **wortellinten** met de **veldsla**, 2el olijfolie, 1-2tl azijn (bij voorkeur wittewijn) en zout en peper in een kom. Serveer de **salade** bij de **quesadilla's**.