

MARLEY SPOON



Rappe kimchi-quesadilla's

met frisse wortelstlaw en mayodip



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Kimchi vindt zijn oorsprong in Korea en wordt gemaakt van gefermenteerde groenten. Onze leverancier Oh Na Mi maakt de kimchi die je vandaag in dit recept vindt. Volgens producent Alex brengt deze gefermenteerde groentemix bijna alle smaken samen: zout, zoet, spicy, zuur en een beetje umami, de vijfde smaak. Vandaag serveer je de kimchi als vulling in de quesadilla's voor een lekker pittige toets.

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 1x gekleurde wortelreepjes
- 2 zakjes sesamolie ¹¹
- 2 kuipjes kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 1x wraps ¹
- 2 zakjes geraspte jong belegen kaas ⁷
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- grillpan of grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 744.0kcal, vet 40.8g, eiwit 27.9g, koolhydraten 61.0g



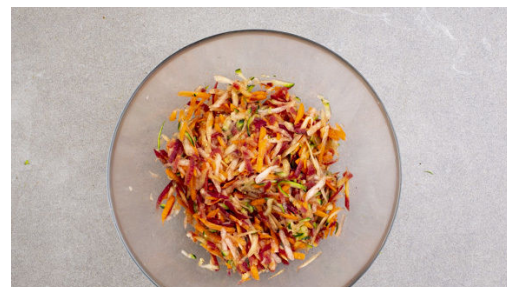
1. Courgette rasp

Rasp de **courgettes** grof en doe de **rasp** met een snuf zout in een zeef. Laat ca. 5min staan en druk er dan zo veel mogelijk vocht uit.



4. Quesadilla's bakken

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en leg een **quesadilla** in de pan. Bak de **quesadilla's** een voor een 2-3min per zijde totdat de **kaas** is gesmolten en de **wraps** goed aan elkaar kleven. Gebruik eventueel een tweede pan om sneller te werken. Wees voorzichtig bij het omkeren van de **quesadilla**!



2. Slaw maken

Meng de **wortelreepjes** met de **helft van de courgetterasp**, 2-3el azijn (bij voorkeur witte of rijstwijnazijn), de **sesamolie**, peper en een flinke snuf zout. Hussel goed om en zet de **slaw** opzij.



5. Dip maken

Meng de **mayonaise** met **1-2el kimchiwater** en breng de **dip** op smaak met een snufje zout.



3. Quesadilla's voorbereiden

Vang bij het afgieten van de **kimchi** het **picklewater** op en hak de **kimchi** grof. Beleg **4 wraps** met in totaal de **helft van de kaas**, dan de **rest van de courgetterasp**, de **kimchi** en dan de **rest van de kaas**. Dek **elke wrap** af met een **2e wrap**, zodat je **4 quesadilla's** in totaal hebt.



6. Quesadilla snijden

Snijd de **quesadilla's** in kwarten en serveer ze met de **slaw** en **dip**.