

QUESADILLAS MET KAAS EN GEROOSTERDE PAPRIKA

Benodigheden (8 personen)

- 8 bloemtortillas
- 250 gr mozzarella
- 150 gr geitenkaas
- 1 dikke ajuin
- 4 tenen knoflook
- 1 rode + 1 gele + 1 groene paprika
- 1 Spaanse peper
- zout
- Zuid-Amerikaanse kruidenmix – Wereldsolidariteit (komijn, paprika, peper en oregano)
- olijfolie
- ijsbergsla en zure room

Bereidingswijze

- ajuin in dunne plakjes snijden
- paprika's en pepertje roosteren onder de grill tot ze zwart geblakerd zijn, in een plastic zak steken en wat laten afkoelen
- paprika's pellen en in reepjes snijden
- ajuin + look aanstoven in een kookpot
- reepjes paprika toevoegen
- kruiden met kruidenmix en zout
- kaas + gestoofde groenten verdelen over één helft van de tortillas en deze dubbel vouwen
- aluminiumfolie inwrijven met olijfolie
- oven voorverwarmen op 160 ° en de tortillas op de aluminiumfolie schikken en ongeveer 15 min in de oven opwarmen tot de kaas gesmolten is
- warm opdienen met wat fijngesneden sla en zure room

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

