



De Kookjuf

Quesadilla

Ingrediënten

- 8 kleine tortilla's
- 2 grote uien
- 2 tenen knoflook
- pot geroost. paprika
- 10 zoete peppadews
- 2 vleestomaten
- 200 gr chorizo
- geraspte kaas
- olijfolie
- zout en peper

Materialen

- koekenpan
- spatel
- snijplank
- mes

Bereiding

1. Maak de ui schoon en snipper deze
2. Pel de knoflook en pers deze
3. Verwijder de zwarte blakervlekken van de paprika en snijd de paprika in kleine stukjes
4. Was de tomaten en snijd in stukjes
5. Snijd de peppadews in kleine stukjes
6. Haal het vel van de chorizo en snijd in zeer kleine stukjes
7. Doe een scheut olijfolie in de koekenpan en fruit de ui en de knoflook
8. Bak de chorizostukjes mee
9. Doe de paprika erbij
10. Doe de tomaten en de peppadews erbij en bak het geheel tot een zachte gare massa
11. Breng op smaak met zout en peper en zet de pan van het vuur
12. Leg een tortilla op de plank , verdeel er een paar eetlepels saus overheen en een handjevol geraspte kaas
13. Druk er een tortilla bovenop en rooster in een droge grote koekenpan tot goudbruin
14. Snijd in stukken en serveer