

Ingrediënten voor 4 personen

1 ui, gesnipperd 2 paprika's, in reepjes 1 eetlepel olijfolie 4 eetlepels boter 1 bakje champignons, in plakjes gesneden 175 gram belegen kaas 8 tortillas 1 bos koriander Zure room Sriracha

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Mexicaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Smokey quesadilla's met kaas en champignons

Een heerlijke eenpanner voor een rappe avond!

Hulpmiddelen

Koekenpan, snijplank en mes

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de ui en de paprika tot ze wat zacht zijn en lekker aanbakken, voor een grillsmaakje. Schep ze uit de pan en maak deze schoon met een papertje. 2. Schep een el boter in de pan en bak hierin de champignons tot ze goudbruin zijn. Mix met de paprika en ui. Veeg de pan weer schoon met een papertje. 3. Schep wat boter in de pan. Leg er een tortilla in en beleg deze achtereenvolgens met 2 el kaas, een vierde van het champignonmengsel, 2 el kaas en een tortilla. Druk stevig aan zodat het gaat plakken. Draai de tortilla als de onderkant bruin is met behulp van een deksel of spatel om en bak de andere kant ook bruin. Herhaal met de andere tortillas. 4. Snijd de quesadilla's in kwarten en besprenkel met koriander, zure room en sriracha.