



Quesadillas



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 tortilla's (groot)
1 blik rode bonen (uitgelekt)
2 tomaten (ontpit en in blokjes)
1 rode ui (klein, fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 scheutje olijfolie
1 limoen (sap)
peper en zout
1 spaans pepertje (ontpit en fijngesneden)
100 gram geraspte kaas
extra olie

Bereidingswijze

- 1.** Meng de rode bonen met de tomaten, de rode ui, de knoflook, de koriander, de olijfolie, het limoensap, peper, zout, het Spaans pepertje en de kaas.
- 2.** Leg twee tortilla's voor je op een werkblad.
Verdeel het mengsel over de tortilla's en strijk glad. Dek af met de andere tortilla's.
- 3.** Verhit wat olie in een grote braadpan en laat één dubbele tortilla voorzichtig in de pan glijden. Bak op een matig vuur 2 à 3 minuten. Leg dan een groot bord op de tortilla en draai de pan om, zodat de tortilla in het bord komt te liggen.
- 4.** Schuif ze opnieuw in de pan, zodat de andere kant ook kan bakken. Laat nog eens 2 à 3 minuten garen.
- 5.** Bak op dezelfde manier de andere dubbele tortilla.
Snij in partjes en serveer onmiddellijk.