



Quesadilla's met Courgette en Geitenkaas



Ingrediënten

- 1 augurk
- 2 eetlepel kappertjes
- 10 takjes platte peterselie
- 20 takjes koriander
- 1 jalapeño peper
- 1 teentje knoflook
- 2 theelepel Franse mosterd
- 50 milliliter olijfolie
- 200 gram Henri Willig Jonge Geitenkaas
- 1 courgette
- 2 bosui
- 1 citroen
- 6 grote tortilla's
- zout en peper

Hoe maak je zelf knapperige quesadilla's?

Quesadilla's zijn een heerlijke en snelle manier om een smaakvolle maaltijd op tafel te zetten. In dit recept combineren we de romige smaak van geitenkaas met de frisse courgette en een vleugje citroen voor extra frisheid. De quesadilla's worden knapperig gegrild in een pan of contactgrill. Samen met de pittige salsa zijn de quesadilla's perfect voor een snelle lunch, diner of als borrelhapje! Volg de stappen hieronder en maak in een handomdraai deze heerlijke quesadilla's.

Bereidingswijze

- 1: Doe de augurk, kappertjes, peterselie, koriander, jalapeño, knoflook, citroensap, mosterd en olijfolie in een keukenmachine en mix tot een gladde salsa. Breng op smaak met peper en zout.
- 2: Schaaf de geitenkaas en courgette in dunne plakjes. Snijd vervolgens de bosui in dunne ringen en hak de koriander grof. Rasp de schil van de citroen.
- 3: Tijd om de tortilla's te beleggen! Beleg één helft van de tortilla met een paar plakjes courgette, geitenkaas en wat ringen bosui. Strooi hier de gehakte koriander en citroenrasp over. Vouw de tortilla dubbel zodat de vulling goed binnenin zit. Herhaal dit voor alle tortilla's.
- 4: Verhit een grillpan op middelhoog vuur en leg een dubbelgevouwen tortilla in de pan. Rooster de quesadilla's in 4-5 minuten goudbruin en knapperig, draai ze halverwege om zodat beide kanten mooi geroosterd zijn. Heb je een contactgrill? Dan kun je ze hier in één keer grillen zonder te hoeven keren.
- 5: Snijd de quesadilla's in punten en serveer ze samen met de verse salsa. Geniet van dit heerlijke en knapperige gerecht!

Hoe serveer je quesadilla's?

Nu je deze heerlijke quesadilla's hebt gemaakt, is het tijd om ze op de perfecte manier te serveren. Snijd ze in mooie punten en presenteer ze met een schaalje van de zelfgemaakte salsa voor een frisse en pittige kick. Deze quesadilla's zijn ideaal als snack voor een feestje, een lichte lunch of zelfs als een hoofdgerecht met een frisse salade



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

erbij. Door de veelzijdigheid van de ingrediënten kun je ze aanpassen naar je eigen smaak.

Dit recept is in opdracht gemaakt door [EtenUitDeVolkstuin](#).