

Quesadilla met kip en Brugge Jong



Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 (punt)paprika
- Brugge boter
- 200 g kip
- ½ zakje fajita kruiden (bijvoorbeeld Old El Paso)
- 2 el maïs
- 2 sneetjes Brugge Jong
- 1 pijpajuin
- 2 wraps
- 125 g zure room

Préparation:

1. Pel de ajuin en snipper deze fijn. Snij in kleine ringetjes.
2. Snij de paprika in blokjes (haal wel eerst de zaadjes eruit).
3. Verwarm een klompje Brugge boter in een pan en stoof de ajuin glazig.
4. Voeg de blokjes kip toe en kruid af met de fajitakruiden.
5. Bak de blokjes paprika mee met de kip en kruiden.
6. Voeg als laatste de maïs toe.
7. Verwijder de korst van de sneetjes Brugge Jong en snij in dunne reepjes.
8. Neem een nieuwe pan en leg hier een wrap in. Beleg een helft met de reepjes Brugge Jong en verdeel het kipmengsel en wat pijpajuin. Vouw de wrap toe.
9. Bak 3 minuutjes, draai hem om en bak nog een minuutje op de andere zijde tot de kaas goed gesmolten is.
10. Snij de quesadilla in punten en serveer met wat zure room.

Tip: Gebruik glutenvrije wraps om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

2 personen
30 min
Lunch
2

Source: <https://www.bruggefromage.be/node/597>