

GEGRILDE QUESADILLA'S MET SENSATIONAL GEHAKT EN KORIANDERSAUS

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet Sensational Gehakt
4 grote tortilla's
300 gram pompoen
3 middelgrote uien
1 teentje knoflook
1 blikje zwarte bonen
100 g jalapeños in tomatenpuree
100 gram veganistische kaas
40 ml plantaardige olie
2 kleine avocado's
2 tomaten
40 ml limoensap (ca. 1,5 vers geperste limoenen)
Een paar takjes koriander
zout

 4 PORTIES

 25 MIN

 GEMIDDELD

Ontdek de Mexicaanse keuken door deze heerlijke vegetarische quesadilla's te bereiden met een Garden Gourmet Sensational Gehakt-vulling. We beloven dat je vrienden en familie van ze zullen houden!

BEREIDING

1. Rasp de pompoen

Schil de pompoen en verwijder de zaden. Rasp de pompoen en meng met ongeveer 1 theelepel zout. Zet het opzij terwijl je de andere ingrediënten klaarmaakt.

2. Maak het kruidenmengsel

Pel de knoflook en hak deze fijn. Pel de ui en bewaar anderhalve ui voor de saus. Snijd de overgebleven ui fijn en bak deze met de knoflook in een beetje olie gedurende ongeveer 3 minuten. Snijd ondertussen de jalapeños fijn en bewaar het vocht.

3. Maak de basis met het Sensational gehakt

Voeg het Sensational gehakt van Garden Gourmet toe aan de pan en roer. Voeg de jalapeños en vloeistof, ongeveer 175 ml water en de zwarte bonen toe en roer. Laat 5 tot 10 minuten sudderen en voeg indien nodig zout toe.

4. Guacamole maken

Schil de avocado's en verwijder de pit. Snijd de avocado's, tomaten en uien die je eerder hebt bewaard fijn. Snijd de koriander fijn en pers anderhalve limoen uit (de rest kun je bewaren ter decoratie). Meng deze ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout.

5. Grill de quesadilla's en serveer!

Verdeel het Garden Gourmet Sensational gehakt mengsel aan één kant van de tortilla's en voeg de geraspte pompoen en vegan kaas toe. Vouw ze om en grill de quesadilla's aan beide kanten gedurende ongeveer 2 minuten tot ze knapperig en warm van binnen zijn (als je geen grill hebt, kun je ze ook in de pan bakken of opwarmen in de oven). Serveer met de koriandersaus.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**