



Kip-quesadilla met kaas en jalapeño

Krokant gebakken tarwetortilla's gevuld met gekruide kip, gesmolten kaas en pittige jalapeño. Snel klaar en altijd een succes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 2 kipfilets (ongeveer 300 gr)
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl paprikapoeder
- 1 kl zout
- versgemalen zwarte peper
- 1 el olijfolie
- 4 grote tarwetortilla's
- 200 gr geraspte kaas (cheddar of gouda)
- 1 rode paprika, in reepjes

2 jalapeños, in ringen

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de kipfilets in dunne reepjes en kruid ze met komijnpoeder, paprikapoeder, zout en versgemalen peper.
- 2.** Verhit de olijfolie in een koekenpan op matig tot hoog vuur en bak de kipreepjes 5 minuten al roerend. Voeg de paprikareepjes toe en bak nog 2 minuten mee tot de kip gaar is. Zet opzij.
- 3.** Leg een tortilla in een droge koekenpan op matig vuur. Verdeel de helft van de kaas gelijkmatig over de hele tortilla. Schik er de helft van de kip, paprika en jalapeñoringen op en leg een tweede tortilla bovenop.
- 4.** Bak 2 tot 3 minuten tot de onderkant goudbruin en krokant is. Draai de quesadilla voorzichtig om met een brede spatel en bak de andere kant nog 2 minuten.
- 5.** Haal uit de pan, laat 1 minuut rusten en snijd in vier punten. Herhaal met de tweede quesadilla. Serveer warm.

Tip

Druk de quesadilla lichtjes aan met een spatel tijdens het bakken zodat de kaas goed smelt en de tortilla mooi goudbruin kleurt.

Lekker met

Zure room, guacamole of een frisse tomatensalsa.

Dranktip

Een ijskoude Mexicaanse lager of een limonade met limoen past hier uitstekend bij.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)