



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 32  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Quesadilla van platbrood met tomaat en gruyère

Met een salade van Hollandse radijs en frisse citroen

Quesadilla is een typisch Mexicaans gerecht waarbij twee tortilla's op elkaar worden geplaatst met daartussen kaas. Door het Libanees platbrood krijgt dit recept een Midden-Oosters tintje. De amandelen, afkomstig uit Californië, zorgen voor extra veel vitamine E.



20-25 min



gemakkelijk



Knoflookteen



Tomaat



Radijs



Verse dille



Citroen



Eikenbladslamelange



Amandelen



Tomatopuree



Oregano



Libanees platbrood



Gruyère

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Tomaat	1½	3	4½	6	7½	9
Radis	5	10	14	19	24	28
Verse dille (takjes) ⊕	1	2	3	4	5	6
Citroen ⊕	¼	½	½	¾	1	1
Eikenbladslamelange (g)	40	80	120	160	200	240
Amandelen (g) 8) 15)	20	30	40	50	60	70
Tomatenspuree (blik)	1	2	2	3	3	4
Oregano (tl) ⊕	1	2	3	4	5	6
Libanees platbrood 1)	2	4	6	8	10	12
Gruyère (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept  
\* Zelf toevoegen

### Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose  
8) Noten 15) Kan sporen bevatten van pinda's

### Benodigdheden

Saladekom, koekenpan, kom, bakplaat

**Voedingswaarden** 688 kcal | 23 g eiwit | 60 g koolhydraten | 38 g vet, waarvan 11 g verzadigd | 8 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 180 graden.

**2** Snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de tomaat en de radis in dunne plakken. Snijd de helft van het radijsblad klein. Hak de dille fijn. Pers de citroen uit.

**3** Meng de eikenbladslamelange met de radis en het fijngesneden radijsblad in een saladekom.



**4** Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en rooster de amandelen, zonder olie, goudbruin. Haal uit de pan en voeg toe aan de saladekom.

**5** Meng de tomatenspuree met de knoflook en oregano in een kom. Verhit de olijfolie in de koekenpan en bak de tomatenspuree 2 minuten op middelhoog vuur.



**6** Smeer het platbrood in met de tomatenspuree en beleg een helft met tomaat en gruyère. Bestrooi met peper en zout en vouw het platbrood dubbel. Herhaal dit met de overige platbroden.

**7** Leg de platbroden op een bakplaat en bak 5 minuten in de oven.

**8** Maak ondertussen een dressing van de extra vierge olijfolie, 1 tl citroensap per persoon, dille, peper en zout en voeg toe aan de saladekom.



**9** Snijd de platbroden in kwarten en verdeel over de borden. Serveer met de salade.

**Tip!** Tomatenspuree heeft een lichtzure smaak. Door de tomatenspuree 2 minuten in een koekenpan met olijfolie te bakken krijgt de puree een zoete smaak. Blijf wel goed roeren, want tomatenspuree bakt snel aan!