



# MEXICAANSE QUESEDILLAS MET WEYDELAND 35+ BELEGEN

## Boodschappen

Bereiden: 20 min.

Voor 4 personen

- 200 g Weydeland 35+ Belegen
- 8 tortilla wraps
- 1 rode ui
- 20 g koriander
- 1 paprika
- 1 klein teentje knoflook
- 150 g mais (uit blik)
- Zout, peper
- 100 g chorizo (plakjes)
- Olie om in te bakken
- 200 g crème fraîche

## Je maakt het zo

Rasp de Weydeland 35+ Belegen kaas. Snipper de rode ui en snijd de paprika in blokjes en snijd ook de plakjes chorizo in reepjes. Laat de maïs uitlekken en roer de crème fraîche los. Bestrijk 4 van de wraps ieder met een dun laagje crème fraîche, bewaar de rest voor de dip. Beleg ze vervolgens met de rode ui, paprika, mais en chorizo. Verdeel de geraspte kaas hierover en bedek met de tweede wrap. Verwarm een koekenpan met een klein beetje olie en bak hierin de tortilla's op laag vuur aan beide kanten goudbruin. Draai ze voorzichtig om en zorg ervoor dat de vulling er niet uitvalt (bij voorkeur pas als de kaas goed is gesmolten). Hak ondertussen de koriander en het teentje knoflook fijn, roer deze met peper en zout naar smaak door de rest van de crème fraîche. Snijd de quesedillas in punten en serveer warm ze met de dipsaus.

## Variatie Tip!

Ook lekker met guacamole of chipotlesaus, die laatste maakt het geheel wat pittiger.