

Quesadilla de quorn



Ingrédients

- 1kg Quorn
- 10g Peru mélange d'épices Peru Verstegen
- 6 Tranches de Cheddar ou cheddar râpé
- 1 Pomme verte
- 2 Wraps Verstegen
- Bamboosticks Gunshaped 180 mm Verstegen

Méthode

1. Cuissez la Quorn en l'assaisonnant avec le Peru mélange d'épices PURE.
2. Pelez la pomme, débarrassez-la de son trognon et coupez-la en petits cubes.
3. Emiettez les tranches de Cheddar.
4. Mélangez tous les ingrédients.
5. Etalez les Wraps sur le plan de travail et répartissez le mélange obtenu sur les Wraps.
6. Repliez les côtés vers l'intérieur, puis roulez sur toute la longueur et aplatissez légèrement.
7. Enveloppez le centre de la Quesadilla d'une bande de papier aluminium et attachez avec un Bamboostick Gunshaped.

Variation

Vous pouvez préparer très facilement et rapidement une petite sauce délicieuse à servir avec les Quesadillas. Mélangez 800g de mayonnaise avec 200g de Sauce Piri Piri PURE et 3g d'Anneaux de ciboulette lyophilisés coupé PURE.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be