

Quesadilla de quorn



Ingrediënten

- 1kg Quorn
- 10g Verstegen Peru Kruidenmix
- 6 Schijfjes Cheddar kaas of geraspte cheddar
- 1st. Groene appel
- 2.st Verstegen Wraps
- Verstegen Bamboosticks Gunshaped 180 mm

Methode

1. De Quorn bakken en kruiden met de afgewogen hoeveelheid Peru kruidenmix PURE.
2. De appel schillen, het klokhuis verwijderen en in kleine blokjes snijden.
3. De schijfjes Cheddar kaas verbrokkelen.
4. Meng alle ingrediënten onder mekaar.
5. Leg de wraps open op de werktafel en verdeel het verkregen mengsel over de wraps.
6. De zijanten naar binnen vouwen en dan over de lengte oprollen en lichtjes platdrukken.
7. Wikkel in het midden van de Quesadilla een band van aluminiumpapier en

zet vast met een Bamboostick Gunshaped.

Variatie

U kan heel makkelijk en snel een heerlijk sausje maken om bij de Quesadillas te serveren. Meng 800g mayonaise met 200g Piri Piri saus PURE en 3g Vriesgedroogde Bieslookringen gesneden PURE.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be