



Zelf makkelijke quesadillas met pulled chicken maken



Ingrediënten

- 1 kipfilet
- 1 blokje kippenbouillon
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 2 eetlepels maïs
- 1 eetlepel barbecuesaus (optioneel suikervrij)
- 2 meergranen wraps
- 1 Henri Willig chili kaas
- 1 Henri Willig sweet chili mayonaise

Bereidingswijze

Smakelijke snelle quesadillas.

Bereidingswijze:

- Kook de kip met de kippenbouillon binnen 15 minuten gaar.
- Verwijder ondertussen het hart uit de tomaat, snijd het vruchtvlees in blokjes en snijd de bosui in ringetjes. Meng dit met de maïs.
- Trek de kip, zodra deze gaar is, uit elkaar met twee vorken tot pulled chicken. Meng met het tomaatmengsel, een eetlepel barbecuesaus en breng op smaak met zout en peper.
- Leg een wrap in een droge koekenpan. Rasp hier sweet chili kaas overheen, bedek met het pulled chicken mengsel en rasp hier nog een laagje kaas overheen. Maak af met de tweede wrap.
- Bak het geheel op middelhoog vuur tot beide kanten goudbruin en knapperig zijn en de kaas is gesmolten.

Een makkelijk recept van @thamargoesbananas. Dit kan op ieder moment van de dag worden gegeten.