



## Kip-quesadilla met kaas en jalapeño

*Krokant gebakken tarwetortilla's gevuld met gekruide kip, gesmolten kaas en pittige jalapeño. Snel klaar en altijd een succes.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	2	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 2 kipfilets (ongeveer 300 gr)
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl paprikapoeder
- 1 el olijfolie
- 4 grote tarwetortilla's
- 200 gr geraspte kaas (cheddar of gouda)
- 1 rode paprika in reepjes
- 2 jalapeños in ringen
- 1 kl zout

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de kipfilets in dunne reepjes en kruid met komijn, paprikapoeder, zout en peper.
2. Verhit de olijfolie in een pan en bak de kip 6 tot 7 minuten gaar. Bak de paprikareepjes de laatste 2 minuten mee.
3. Leg een tortilla in een droge pan op matig vuur, verdeel er kaas, kip, paprika en jalapeño over en dek af met een tweede tortilla.
4. Bak 2 tot 3 minuten tot de onderkant goudbruin is, draai voorzichtig om en bak de andere kant nog 2 minuten.
5. Herhaal met de rest. Snijd elke quesadilla in vier punten en serveer warm.