Quesadilla's
met Herve en spinazie

25 min

6 stuks

Ingrediënten

- 2 Hervekazen, zacht of pikant (2 x 200 g)
- 6 tortilla's of wraps (25 cm diameter)
- 800 g jonge spinazie
- 1 dikke ui
- 6 eetlepels pijnboompitten
- 5 eetlepels olijfolie
- Een snuifje geraspte muskaatnoot
- Peper en zout

Bereiding

- Doe 4 eetlepels olijfolie in een sauteuse of wok en stoof de gesnipperde ui aan. Voeg geleidelijk aan de spinazie toe en laat stoven op vrij hoog vuur tot al het vrijgekomen vocht verdampt is. Voeg peper, zout en een beetje nootmuskaat toe. Laat uitlekken in een fijne zeef.
- Laat de pijnboompitten roosteren in een droge pan op middelhoog vuur. Snij de Herve in fijne plakjes.
- Druk zoveel mogelijk vocht uit de spinazie. Smeer een tortilla lichtjes in met olie en draai om. Verdeel 1/6 van de spinazie over één helft. Voeg enkele plakjes Herve toe en bestrooi met pijnboompitten. Plooi dicht en maak de andere tortilla's op dezelfde manier.
- Laat ze, op middelhoog vuur, aan beide kanten goudbruin bakken in een antikleefpan (pannenkoekenpan of gewone).
- Serveer de warme quesadilla's met een tomatensalade als lichte maaltijd.
  Ook super, in driehoekjes gesneden, als aperitiefhapje.

Tip

Voor een zoete toets kan je enkele rozijnen bij de spinazie doen.

Ontdek andere recepten