



Quesadilla's met rode biet en boerenkool



Ingredienten voor Personen

4	Quesadilla
50 g	Boerenkool
2	Rode bieten
1	Appel
100 g	Geitenkaas
een handvol	Walnoten
	Peterselie

Bereiding

1. Snijd de rode bieten en de appel in dunne plakjes.
2. Hak de walnoten en verse peterselie fijn.
3. Neem 1 quesadilla en leg op de helft van de quesadilla eerst plakjes rode biet, dan plakjes appel en vervolgens een deel van de gehakte walnoten.
4. Verdeel vervolgens een beetje geitenkaas en boerenkool hierover en vouw de quesadilla dicht.
5. Leg de quesadilla tussen het tosti-ijzer of leg in de pan en bak deze in ongeveer 3-5 minuten gaar.
6. Maak in de tussentijd de yoghurtsaus door het teentje knoflook te raspen, te mengen met de yoghurt en de honing. Breng het mengsel op smaak met citroensap, peper en zout.
7. Serveer de quesadilla's met een beetje peterselie en de yoghurtsaus.