



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 quesadillas met pulled chicken

Zin in een smakelijke en eenvoudige lunch of diner? Probeer dan dit makkelijke quesadilla recept met pulled chicken! Quesadillas maken is een fluitje van een cent en biedt volop ruimte voor creativiteit. Ons recept combineert de sappigheid van pulled chicken met de smeugheid van gesmolten kaas, verpakt in een knapperige tortilla. Volg onze simpele stappen en ontdek hoe je in een handomdraai de lekkerste quesadillas op tafel zet!

Bereidingswijze

- 1: Kook de kip met de kippenbouillon binnen 15 minuten gaar.
- 2: Verwijder ondertussen het hart uit de tomaat, snijd het vruchtvlees in blokjes en snijd de bosui in ringetjes. Meng dit met de maïs.
- 3: Trek de kip, zodra deze gaar is, uit elkaar met twee vorken tot pulled chicken.
- 4: Meng met het tomaatmengsel, een eetlepel barbecuesaus en breng op smaak met zout en peper.
- 5: 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.
- 6: Bak het geheel op middelhoog vuur tot beide kanten goudbruin en knapperig zijn en de kaas is gesmolten.

Klaar om zelf quesadillas met pulled chicken te maken?

Daar heb je het, een eenvoudig en smakelijk quesadilla recept dat in een mum van tijd klaar is. Deze pulled chicken quesadillas zijn enorm smaakvol. Geniet van de heerlijke smaken en de voldoening van zelfgemaakte quesadillas. Eet smakelijk!