



## Quesedillas faciles avec du poulet effiloché



### Ingrédients

- 1 poitrine de poulet
- 1 blokje kippenbouillon
- 1 tomate
- 1 oignon de printemps
- 2 cuillères à soupe de maïs
- 1 cuillère à soupe de sauce barbecue (éventuellement sans sucre)
- 2 wraps multigrains
- Fromage pimenté Henri Willig
- Mayonnaise au piment doux Henri Willig

### Bereidingswijze

De savoureuses quesedillas rapides.

Préparation :

- Faites cuire le poulet avec le bouillon de poulet pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, retirez le noyau de la tomate, coupez la chair en cubes et coupez l'oignon de printemps en rondelles. Mélangez le tout avec le maïs.
- Une fois le poulet cuit, séparez-le à l'aide de deux fourchettes pour former un poulet émincé. Mélanger avec le mélange de tomates, une cuillère à soupe de sauce barbecue et assaisonner avec du sel et du poivre.
- Placez une enveloppe dans une poêle sèche. Râper le fromage de piment doux dessus, couvrir avec le mélange de poulet émincé et râper une autre couche de fromage dessus. Terminez avec le deuxième wrap.
- Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés et croustillants et que le fromage ait fondu.

Une recette facile de @thamargoesbananas. Il peut être consommé à tout moment de la journée.