

Quesadilla's met maïskip



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

BEREIDING

GEMARINEERDE MAÏSKIP

Indien maïskip uit de diepvries: laat de kip ontdooien, daarna wassen en goed laten uitlekken.

Halveer de perziken en verwijder de pit.

Meng de overige ingrediënten en giet in een ovenschaal. Voeg de perzikhelften toe en laat ze in een afgedekte schaal in de oven ca. 10 minuten op 180 °C zacht smoren. Aansluitend door elkaar mixen en hiermee de kip marinieren. Laat het dan ongeveer 12 uur rusten.

Haal de kip vervolgens uit de marinade en bak op een grill of in een grillpan gedurende 15-20 minuten gaar. Het is natuurlijk belangrijk dat de kip lekker mals blijft. Snijd de kip dan in dunne plakjes.

KRUIDENMARINADE

Hak de peterselie (inclusief stengel) en de knoflook fijn. Voeg de rest van de ingrediënten toe en breng naar wens op smaak.

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

GEMARINEERDE MAÏSKIP

- 1,25 kg maïskip
- 100 g grote, platte perzik
- 25 ml milde olijfolie
- 25 ml BBQ-chili saus
- 20 ml whisky (40% vol.)
- 10 g bruine rietsuiker
- 10 ml ahornsiroop
- 5 ml ketjap manis
- 5 g chili pasta
- 5 g zeezout

KRUIDENMARINADE

- 80 g gladde peterselie
- 25 g gepelde knoflook
- 25 g chili pasta
- 125 ml extra natives olijfolie
- 40 ml rode wijn azijn (6%)
- 15 g citroen
- 5 g zeezout
- 2 g peper cuvée kruidenmix



Quesadilla's met maïskip



BEREIDING

ZOETE AARDAPPEL EN DIVERSEN

Schil de zoete aardappels, snijd ze in schijven van 5 mm dikte en marineer met de helft van de olijfolie. Bak ze op de grill of in een grillpan in ca. 5 minuten beetgaar en bestrooi met de helft van het zout.

Snijd de rode ui in grote schijven, bak ze aan in de rest van de olie en breng op smaak met de rest van het zout.

Bestrijk de tortilla's aan een kant met de kruidenmarinade. Beleg de onderkant met een beetje cheddar kaas, sour cream, gebakken ui, zoete aardappel, gesneden stengelui en kip en verdeel de overige cheddar en wat peper erover.

Klap de tortilla dicht en grill ca. 3 minuten aan beide kanten tot de cheddar kaas gesmolten is en de tortilla goudbruin kleurt.

SERVEERTIP

Snijd de quesadilla's in stukjes en leg ze op een mooie houten plank. Garneer met ghoa cress.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

ZOETE AARDAPPEL EN DIVERSEN

350 g	zoete aardappel
50 ml	milde olijfolie
10 g	zeezout
150 g	rode ui
900	wraps
500 g	cheddar (48% vet)
200 g	sour cream
100 g	stengelui
2 g	peper cuvée kruidenmix
2 g	ghoa cress