



Tuna Melt Quesadilla met Kimchi

Voor dit gerechtje heb ik drie verschillende keukens gecombineerd - Amerikaans, Mexicaans & Koreaans - met daaruit een heerlijke snack als resultaat. Zachte gesmolten kaas, romige tonijnsalade en kimchi voor dat kleine beetje pit, allemaal op een krokante tortilla. Klinkt goed toch?

**Porties: 1 lunch portie/ 4 snack porties | Voorbereiding: 10 min |
Kooktijd: 5 min | Totaal: 15 min**

Ingrediënten voor de Quesadilla's:

- 2 medium wraps
- 1 blik tonijn (in olie)
- 1 el mayonaise
- 20g kimchi
- 90g geraspte kaas
- gemalen peper & zout naar smaak
- olie naar keuze

Ingrediënten voor de Ssamjang Mayonaise:

- 1 el mayonaise
- 0.5 - 1 el water
- 1 tl ssamjang (mild)

Benodigheden:

Medium koekenpan, deksel die op (of over) de koekenpan past, 2 kleine mengkommen

Wellicht dat je zojuist bij de ingrediëntenlijst iets bent tegengekomen wat je nog niet kent: ssamjang. In tegenstelling tot de inmiddels populaire kimchi is deze Koreaanse smaakmaker nog vrij nieuw op de Nederlandse markt, maar als je hem eenmaal kent, zul je zien dat hij in steeds meer supermarktschappen ligt.

Ssamjang is een dikke saus gemaakt van sojabonen, chilipasta, sesamolie, ui, lenteui en knoflook, een echte smaakbom dus. Mocht je het in je supermarkt of in je lokale toko kunnen vinden raad ik dus zeker aan om de ssamjang mayonaise er ook bij te maken!

Bereiding:

- Open het blik tonijn en laat deze goed uitlekken. Doe de tonijn vervolgens in een kom en voeg hier de mayonaise en peper en zout aan toe. Roer goed door met een vork totdat alle mayonaise goed verdeelt is over de tonijn.
- Snijd vervolgens de kimchi fijn en voeg deze toe aan de tonijn. Roer goed door zodat de kimchi mooi verdeeld wordt.
- Voeg de ssamjang, mayonaise en een kleine beetje water toe aan een kom en mix deze tot een glad geheel.
- Haal de wraps uit de verpakking. Doe alvast wat olie in je koekenpan en leg hier één van de wraps in. Het vuur doen we later pas aan, maar nu hoeft je straks die dikke quesadilla niet meer naar de pan te verplaatsen terwijl je hoopt dat niet alles er uit valt!
- Strooi de helft van de geraspte kaas op de wrap in de koekenpan. Je hoeft niet te voorzichtig te zijn, want alle kaas die er naast valt zal juist een lekker krokant korstje vormen later.
- Doe vervolgens de tonijnsalade op de wrap en probeer het zo goed mogelijk te verspreiden over de wrap.
- Strooi de rest van de kaas over de tonijnsalade en leg de tweede wrap er vervolgens bovenop. Druk de quesadilla een beetje aan in de pan om zo de inhoud nog wat gelijkmatiger te verdelen.

- Zet vervolgens je vuur op laag tot medium en plaats de deksel op de koekenpan. Bak de onderkant een aantal minuten totdat hij mooi bruin en krokant is. Keer hem daarna voorzichtig om - eventueel met behulp van een plat bord - en bak de bovenkant totdat deze ook mooi bruin en krokant is.
- Haal de quesadilla uit de pan en leg hem op een snijplank om hem vervolgens in 4 stukken te snijden. Leg de stukken op een bord en druppel wat van de mayonaise er overheen met een kleine lepel, of serveer de mayonaise apart. Eet smakelijk!