

BURN



B

BBQ

WORKSHOPS

BY WIM BLOEMEN



Quesadilla van kip met guacamole

Ingrediënten 10p

4 kipfilets, ong 250gr elk
BURN Tex Mex kruiden
4 jalapeño pepers
5 tortilla's
250gr milde cheddar, geraspt
1 potje zure room
Guacamole
Maisolie

Bereiding

Bereid de BBQ voor op directe matige hitte, 150-170°C

Wrijf de kipfilets in met de Tex Mex kruiden (hoeveelheid naar smaak) en laat ze afgedekt marineren gedurende max 30min.

Grill na het marineren de kipfilets boven directe hitte met gesloten deksel gedurende 10-15min. Draai ze af en toe om en verhuis indien nodig naar de indirecte zone. Gebruik een kernthermometer om tot een veilige kerntemperatuur te komen (min. 75°C). Als de kip klaar is, haal ze dan van de BBQ, laat ze even rusten en snij ze dan in reepjes.

Grill tegelijkertijd de jalapeño pepertjes boven directe hitte tot ze zwart blakeren. Haal ze van de BBQ, laat even afkoelen en verwijder het vel. Hak het vruchtvlees grof.

Leg de tortilla's op het werkblad. Beleg de helft met wat guacamole, de reepjes kip, de pepertjes naar smaak, koriander (of bladpeterselie) en kaas. Vouw ze dicht, druk ze aan, bestrijk beide kanten licht met maisolie en grill boven directe hitte tot er grillmarks zijn en de kaas begint te smelten. Draai ze dan om en laat nog even verder gaan boven indirecte hitte. Serveer met de de zure room.

FIERE PARTNER VAN



wim@burn-bbq.be
0496 724 845

www.burn-bbq.be

