



BACON CHICKEN CHIPOTLE RANCH QUESADILLAS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Mexico

Gang: Streetfood / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 6 porties

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten: quesadilla's:

- 750 gram kippendijfilet, in blokjes van 2,5 x 2,5 cm gesneden
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl knoflookgranulaat
- 400 gram bacon, in plakjes
- 3 lente-uien, in ringetjes gesneden
- 100 gram geraspte cheddar kaas
- 100 gram geraspte mozzarella
- 3 grote tortilla's

Ingrediënten: chipotle ranch-Saus

- 125 ml karnemelk
- 125 ml zure room
- 125 ml mayonaise
- 1-2 chipotle pepers
- 1 el adobosaus
- 2 tenen knoflook
- sap van ½ limoen
- 2 el verse dille
- 2 el verse peterselie of koriander
- 1 el verse bieslook
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- gemalen zeezout, naar smaak
- versgemalen zwarte peper, naar smaak

Bereiding Chipotle Ranch-Saus:

- Doe de mayonaise, karnemelk, zure room, 1 - 2 chipotlepepers, adobesaus, knoflook en limoensap in een blender.
- Mix het geheel tot een gladde saus waarin geen stukjes meer aanwezig zijn.
- Voeg de dille, peterselie en bieslook toe, samen met het uien- en knoflookpoeder.
- Mix het geheel opnieuw tot er een gladde en romige saus ontstaat met kruidenflinters.
- Giet de saus in een bakje en zet deze minimaal 1 uur in de koelkast. Je kunt dit natuurlijk ook een dag van te voren doen. Dat komt de smaak alleen maar ten goede.

Bereiding quesadilla-vulling:

- Richt je BBQ in voor direct grillen en plaats een ruime cast-iron plancha ongeveer 20 - 25 cm boven het vuur.
- Voeg de plakjes bacon in porties op de plancha en bak deze in ongeveer 8 10 minuten krokant en goudbruin.
- Haal het bacon van de plancha en laat op keukenpapier uitlekken.
- Herhaal deze handeling tot alle bacon gebakken is.
- Verwijder op 3 eetlepels na al bakvet van de plancha.
- Kruid de kipblokjes royaal met komijn-, chilipoeder, zwarte peper en zeezout.
- Bak de gekruide kipblokjes ongeveer 8 - 10 minuten in het achtergebleven vet op de plancha tot deze goudbruin en gaar zijn. Ze zijn gaar bij 74°C.
- Haal van de plancha en laat deze in een kom iets afkoelen.
- Vul de kip aan met het krokante bacon en de ringetjes lente-ui.
- Proef het kipmengsel en breng indien nodig nog extra op smaak.
- Meng in een aparte kom voorzichtig de mozzarella en de cheddar door elkaar.

Vullen quesadilla's:

- Het werkt het makkelijkst als je alles van te voren klaar zet. We noemen dit mis en place.
- Leg de grote tortilla's plat op een schoon werkblad.
- Smeer van elke tortilla de onderste helft in met een dun laagje chipotle-rangesaus. Niet te veel, want anders worden de quesadilla's te zompig en klef.
- Verdeel het kipmengsel over de met chipotle-ranchsaus bedekte helften.
- Strooi het kaasmengsel rijkelijk over de vulling.
- Zorg dat de quesadilla's goed gevuld zijn, maar niet te vol zijn. Anders loop je het risico dat de vulling er tijdens het bakken uitloopt.
- Vouw de bovenste lege helft over de vulling, zodat er een halve maan ontstaat.
- Druk het geheel voorzichtig aan om de randen dicht te maken en de vulling op z'n plaats te houden.

Bereiding quesadilla's:

- Plaats, als dat past, 2 (halve maan) quesadilla's op de hete plancha en bak deze zonder te bewegen 3 - 4 minuten totdat de bodem goudbruin en knapperig is.
- Druk met een spatel zachtjes aan voor een gelijkmatige garing en goed contact met de plancha.
- Draai met een grote spatel de quesadilla's voorzichtig om en bak de andere zijde ook 3 - 4 minuten tot deze ook goudbruin en knapperig is en de kaas volledig is gesmolten.
- Haal de gebakken quesadilla's van de plancha en laat ze 2 minuten rusten zodat de kaas weer iets kan opstijven (maar nog wel zacht blijft) en er niet uitloopt tijdens het aansnijden.
- Snijd elke quesadilla met een scherp mes of pizzasnijder in 3 a 4 punten en serveer direct op voorverwarmde borden.
- Het is lekker om er wat chipotle-rangsaus, versgemaakte salsa en guacamole bij te serveren.

Tip!: vermijd het gebruik van de magnetron om overgebleven quesadilla's op te warmen. Deze worden in de magnetron klef en zompig. Je kunt ze beter in een hete koekenpan snel opbakken.

iBuen provecho!

20-08-2025