13 **Bekijk de titel, de tekst en de afbeeldingen. Overleg in je groepje hoe jullie te werk zullen gaan.**

14 **Lees de tekst en beantwoord de vragen tussen de tekst.**

Quesadilla's

15 **Wat is de Nederlandse naam van dit gerecht? Zoek het in de tekst.**

kaashapje

Ingrediënten

- 100 g harde kaas (bv. edammer)
- 2 lente-uien
- 2 tomaten
- 4 zachte maïstortilla's (er bestaan ook glutenvrije tortilla's)
- ongeveer 1 eetlepel olijfolie

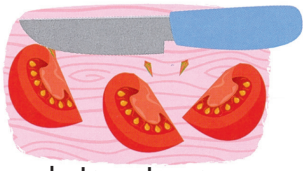
Goed voor 2 personen

16 **Markeer het belangrijkste ingrediënt om quesadilla's te maken.**

Een quesadilla is een zachte **tortilla** met een vulling van gesmolten kaas: het woord betekent dan ook 'kaashapje' in het Spaans. Quesadilla's smaken heerlijk met **guacamole** en een salade. Heb je echt honger, dan kun je nog wat gebakken kip of gepureerde bonen toevoegen.

1 Verwarm de oven voor (180 °C). Rasp de kaas op de grove zijde van de rasp.

2 Snijd de worteldraden en het donkergroene stuk van de lente-uien. Gooi dit weg en snijd de rest van de lente-uien in kleine stukjes. Gebruik een schaar.



3 Leg de tomaten op een snijplank. Snijd ze in tweeën en snijd de helften in kwarten. Snijd het groene hart weg en snijd de kwarten in stukjes.

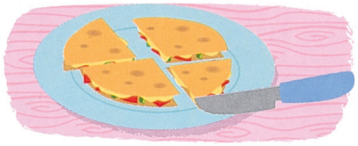
4 Smeer met een **keukenkwast** een beetje olie op 2 tortilla's. Leg de tortilla's met de oliekant naar beneden op een bakplaat.

5 Bestrooi de tortilla's tot bijna aan de rand met de helft van de kaas. Verdeel de lente-uien en de tomaten over de kaas. Werk af met de rest van de kaas.

6 Bedek elke tortilla met een tweede tortilla. Smeer de bovenkant in met de rest van de olie.

17 **Hoe warm is de oven? Markeer in de tekst.**

7 Zet de bakplaten in de oven en bak de quesadilla's 8-10 minuten tot ze lichtbruin kleuren.



8 Leg de quesadilla's met een spatel voorzichtig op een bord en snijd elke quesadilla in 4 punten.