Materialen

oven, rasp, schaar, mes, snijplank, keukenkwast, bakplaat, spatel, bord

18 **Noteer hier welke materialen je nodig hebt om quesadilla's te maken.**

Quesadilla's met kip

Extra ingrediënt: 125 g gebakken kip – een restje gebakken kip is ideaal, maar je kunt ook een stuk gebakken kip kopen.

Snijd de kip in dunne reepjes. Volg stap 1-4. Bestrooi de quesadilla's in stap 5 met de kip voordat je ze afwerkt met het laatste laagje kaas. Volg de resterende stappen.

19 **Zet een kruisje in het recept wanneer je de kip of de gepureerde bonen moet toevoegen.**

Quesadilla's met bonen

Warm eerst een blik bonen volgens de instructies hiernaast. Volg dan stap 1-4 van het hoofdrecept. Besmeer elke tortilla met de helft van **het bonenmengsel** en voeg dan de rest van de vulling toe. Volg stap 5-8.

20 **Uit welke ingrediënten bestaat dit bonenmengsel? Markeer in de tekst.**

uit *Het grote kookboek voor kinderen*, Abigail Wheatley, Deltas

Gepureerde bonen

Je hebt nodig: 1 kleine rode ui, 1 knoflookteentje, 2 eetlepels bakolie en 1 blik (400 g) bonen (bv. kidneybonen).

Snij de ui fijn en pers het knoflookteentje. Doe de olie in een kookpan en voeg ui en knoflook toe. Zet de pan op een middelhoog vuur. Bak het mengsel 10 minuten terwijl je regelmatig roert. Laat de bonen uitlekken. Doe ze in een kom en prak ze fijn. Doe de bonenpuree in de pan. Voeg 50 ml water toe. Breng op smaak met een snufje zout en peper. Laat dit 5 minuten borrelen, terwijl je roert.

21 **Hoeveel tijd heb je nodig voor het bereiden van de bonen? Kruis aan.**

- ❑ ongeveer 10 minuten
- ❑ 15 minuten
- ☒ 15-30 minuten
- ❑ zeker 50 minuten

22 **Kruis de juiste manier aan waarop tortilla's gebakken worden.**

- ❑ Olie en kaas aan de buitenkant van de tortilla.
- ☒ Olie aan de buitenkant van de tortilla. Kaas aan de binnenkant van de tortilla.
- ❑ Olie en kaas aan de binnenkant van de tortilla.

23 **Onderstreep in de tekst drie delen van de ingrediënten die je niet kunt gebruiken.**