



Elvea, een feest uit Italië

Mexicaanse bowl



Ingredienten voor 2 Personen

Voor de tomatensaus

1	rode ui, fijngesnipperd
1 teentje	look, fijngesnipperd
1	rode chilipeper
1 koffielepel	komijnzaad
1 blik	zwarte bonen
1 blik	ELVEA Cubetti Verse Groenten
150 g	vegetarisch gehakt
1 koffielepel	kokosolie
	peper
	zout

Voor het korianderslaatje

0,50	komkommer
1 handvol	kerstomaat
	peper
	zout
	olijfolie

Voor de quesadilla's

2	maïstortilla's
2 sneetjes	cheddarkaas

Voor de afwerking

1	avocado
2	eieren
takjes	verse koriander

Bereiding

1. Zet een pan met olijfolie op het vuur en fruit er de ui en look in aan. Voeg fijngehakte chilipeper, komijn, zwarte bonen en tomatenblokjes toe. Kruid met peper en zout en roer alles goed onder mekaar. Laat op





Elvea, een feest uit Italië

een zacht vuurtje garen.

2. Zet een pan op het vuur en smelt er een beetje kokosolie in. Voeg het vegetarisch gehakt toe en bak rul. Roer daarna het gehakt onder de tomatensaus.
3. Snijd de komkommer en kerstomaatjes in kleine stukjes en doe in een kommetje. Overgiet met een scheut olijfolie en meng alles onder elkaar.
4. Leg telkens een maistortilla in een droge pan en bedek de helft van de tortilla met een lapje cheddarkaas. Vouw de tortilla op elkaar en laat deze even bakken in de pan tot de kaas is gesmolten en de tortilla een mooi kleurtje heeft gekregen.
5. Snijd de avocado in plakjes en bak de spiegeleieren in een pan. Lepel de tomatensaus in kommetjes en verdeel de avocado, eitjes en het slaatje erover. Snijd de quesadilla's in twee en schik ze bij in de kommetjes. Werk nog af met verse koriander alvorens te serveren.

- In samenwerking met njam!
- Recept van chef Steffi Vertriest uit het programma '[Snel, Makkelijk & Lekker](#)'
- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Steffi Vertriest

