

## *vegetarische quesadillas met eikhaas voor 12 tapas/borrelhapjes*



*Quesadillas met eikhaas en avocado dip*

### **Ingrediënten**

- 250 gr. Maitake (eikhaas)
- 1 zak wilde spinazie
- 2 sjalotjes zeer fijn gesneden
- 4 tortilla's (20 cm)
- 100 gram witte geitenkaas naturel (*Chèvre*)
- 200 gram Fontina kaas geraspt
- 1 scheutje hazelnootolie
- peper en zout fijngemalen uit de molen
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels roomboter.

**Serveer als borrelhapje** met dips van avocado (*groen*), salsa (*pittig*) en/of zure room (*fris*).

**Serveer als hoofdgerecht** voor 4 personen.

De 'vulling' van de quesadillas is ook erg lekker als topping van een pizza of vulling van een wrap!!

## *vegetarische quesadillas met eikhaas voor 12 tapas/borrelhapjes*



*geplukte stukjes eikhaas*



*geroerbakte wilde spinazie*

### **Voorbereidingen**

Verwijder het uiteinde van de voet van de eikhaas (dun afsnijden) en scheur / pluk de eikhaas in kleine, redelijk vergelijkbare, stukjes. Fruit de stukjes eikhaas in de boter. Voeg zout en peper toe en bak op een matig vuur totdat het meeste vocht is verdwenen. Laat uitlekken in een vergiet, afkoelen en zet apart.

Fruit de gesnipperde sjalotjes in de olijfolie en roerbak de spinazie zeer kort, zodat de steeltjes nog knapperig zijn. Uit laten uitlekken door in een zeef het vocht wat uit te drukken. Laat afkoelen en zet apart.

## *vegetarische quesadillas met eikhaas voor 12 tapas/borrelhapjes*



*de ingrediënten*



*halverwege*

### **Bereiding**

Strooi op twee tortilla's de helft van de geraspte Fontina kaas. Verdeel daarop de helft van de spinazie, dan de eikhaas, de geitenkaas en de andere helft van de spinazie. Besprenkel met enkele druppeltjes hazelnootolie. Als laatste de rest van de Fontina en dek af met de twee andere tortilla's.

Je kunt de quesadillas in de pan bakken, maar het lekkerst is op, of makkelijker tussen, een grill. In dat geval kun je de quesadillas van tevoren aan beiden zijden insmeren met een filmpje boter.

Snij de quesadillas in 6 feestelijke puntjes en serveer direct. Smakelijk!!



*Quesadillas met eikhaas en avocado dip*