



Elvea, een feest uit Italië

Quesadilla's met tonijn



Ingredienten voor Personen

8	wraps
0,50 bollen	mozzarella
1 kuipje	ELVEA Pomo e Legumi
1 blik	wilde tonijn in eigen vocht van Cocagne
1 theelepel	mosterd
0,50 theelepels	gemalen komijn
	rucola
1 blik	maïs

Bereiding

1. Laat al je ingrediënten goed uitlekken. Leg de mozzarella op keukenpapier en dep goed droog.
2. Leg de wraps voor je neer en snijd met een scherp mes tot het midden aan één kant.
3. Meng de Pomo e Legumi met de komijn en roer de mosterd door de tonijn. Zet al je ingrediënten klaar en dan kan het echte werk beginnen.
4. Verdeel de wrap mentaal in vier gelijke delen. Op de linkerhoek onderaan mag tomatensaus. Op de hoek daarboven leg je tonijn en maïs. Smeer weer wat tomaat op de hoek rechtsboven en leg er wat rucola op. Voeg als laatste de mozzarella rechtsonder toe.
5. Nu moet je de wrap natuurlijk nog dicht te vouwen. Vouw de linkerhoek naar boven op de tonijn. Vervolgens vouw je wrap naar rechts en naar beneden.
6. Bak de quesadilla in de pan, het wafelijzer of in de oven.

Recept info: Must Be Yummie

