



QUESADILLA'S

BANAAN EN KARMEL

Ingrediënten:

4 8 inch meel tortilla's
50 gr gesmolten boter
50 ml karamelsaus
2 rijpe bananen
ricotta
EldurApi Injection mix dessert
verse munt

Benodigheden:

pro set
EldurApi Injection dessert mix
houten snijplank
bakkwast

Kamado set up:

directe hitte

Steek de houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Leg hierna het standaardrooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 170 °C.

Pel ondertussen de bananen en snijd deze in dunne plakjes. Bestrijk nadien één van de tortilla's met de karamelsaus en leg de bananenschijfjes erop. Besmeer een andere tortilla met ricotta en top deze tortilla af met de dessert mix.

Leg de tortilla met ricotta bovenop de tortilla met banaan en druk deze zachtjes aan. Besmeer vervolgens de bovenste tortilla met gesmolten boter met behulp van een bakkwast. Leg nu de tortilla met de boterkant naar beneden op het standaardrooster en besmeer ook de bovenkant van de tortilla met boter. Gril de quesadilla's ongeveer 10 minuten tot ze mooi bruin zijn en draai halverwege om. Bereid de rest van de quesadilla's op dezelfde manier.

Snijd de quesedilla's ten slotte in vieren en maak af met een beetje dessert mix, een paar plakjes banaan en wat verse munt.

TIP:

EldurApi Injectie dessert mix: Een zoete en geurige mix van kaneel, kruidnagel, anijs en een vleugje gember en kardemom. Er zijn twee verschillende manieren om de dessert mix te gebruiken: droog en nat!