



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Quesadillas med kylling, guacamole og hjemmelaget salsa

Hjemmelaget salsa

2 stk tomater
1 stk hvitløksfedd
½ pakke vårløk
½ bunt koriander
1 stk rød chili
½ stk lime

Quesadillas

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk rød chili
350 g utbenet kyllinglår u/skinn
½ pakke vårløk
2-4 stk hvetetortillaer
100 g revet ost
½ bunt koriander

Tilbehør og servering

100 g finsnittet rødkål
½ stk lime
1 pakke guacamole
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- Hjemmelaget salsa:** Skyll og grovhakk tomatene. Ha tomatbitene i en sikt, og la den overflødig væsken renne av. Skrell og finhakk halve hvitløken. Skyll og finhakk vårløken, koriander og chilien. Bland sammen tomatene, hvitløken, halvparten av vårløken, halvparten av koriander og hele chilien. Smak til med litt av saften fra halve limen, salt og pepper.
- Quesadillas:** Skrell og kutt løken, resten av hvitløken og chilien i tynne skiver. Skjær kyllingen i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha litt olje. Stek kyllingen i 3-4 minutter. Tiltsett løken, hvitløken, chilien og resten av vårløken. Stek det hele i 3-4 minutter til, og smak til med salt og pepper.
- Quesadillas, fortsettelse:** Legg tortillalefsene på kjøkkenbenken, og fordel kyllingen på den ene halvdel av hver av lefsene. Dryss over den revne osten, og topp med resten av koriander. Brett den andre halvdel av tortillaen over fyllet, og trykk quesadillaen sammen. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek hver av quesadillaene på begge sider i 3-4 minutter, til de er gyldne og sprø.
- Tilbehør:** Bland sammen rødkålen, saften fra halve limen, litt salt, pepper og olje i en serveringsskål.
- Servering:** Kutt hver av quesadillaene i 4 stykker. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene og guacamolen til retten.



TIPS!

Bruk gjerne flere typer ost i quesadillaene hvis du har annen ost i kjøleskapet.