



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Quesadilla med salsicciadeig, revet ost, syrlig salat og srirachamajones

## Quesadilla

150 g salsicciadeig  
2 stk tortillalefser  
50–100 g revet ost

## Syrlig hjertesalat

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
½ stk lime

## Srirachamajones

½–1 pakke lett:majones  
½ pakke srirachasaus  
½ stk lime

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Quesadilla:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek salsicciadeigen i omtrent 4 minutter, til den er gjennomstekt. Hakk opp salsicciadeigen med en steke-spade underveis i steketiden. Legg salsicciadeigen på en tallerken, og vask stekepannen. Varm opp stekepannen til middels varme, og legg i én av tortillalefsene. Fyll den med halvparten av salsicciadeigen og osten på den ene siden. Brett den andre siden over fyllet. Legg i en ny tortillalefse, og gjenta prosessen. Stek quesadillaene i 3 minutter på hver side. Bruk to steke-spader til å snu dem.
- 2. Syrlig salat:** Skyll, tørk og kutt salaten i strimler. Skyll og kutt tomaten i båter. Kutt limen i båter. Ha salaten og tomaten i en salatbolle, og press over saften fra limen. Vend salaten godt sammen.
- 3. Srirachamajones:** Bland sammen lett:majonesen og ønsket mengde av srirachasausen i en skål, og smak til med litt limesaft. Server srirachadressingen og resten av limebåtene til retten.
- 4. Restetips:** Hvis du får rester, smaker quesadillaen like godt kald dagen etter. Frys ned tortillalefsene, eller lag tortillachips av dem. Da deler du tortillaene i mindre biter, vender dem i litt olje, og krydrer dem med tacokrydder eller lignende. Stek dem på et stekebrett som er dekket med bakepapir i 8 minutter på 220 grader.

## TIPS!

Stek gjerne quesadillaene i ovnen. Legg dem i en ildfast form, og dekk formen så vidt med aluminiumsfolie. Stek dem i ovnen på 220 grader varmluft i omtrent 8 minutter.