



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Quesadillas med marinert biff, paprikakompott og salat

Paprikakompott

1 stk rød paprika
1 stk gul paprika
1 stk sjalottløk
½–1 pakke paprikakrydder
1 ss margarin ^B

Biffstrimler

250 g marinerte biffstrimler
1 ts olje ^B

Quesadillas

2–4 stk fullkornstortillaer
1 pakke revet Grande Premium
1 ts olje ^B

Salat

1 stk tomat
75 g Mamma Mia salatblanding
½ pakke hvitløksdressing

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Kjøtt: 125 g Tortillas: 1 stk
Revet mozzarella: 15 g
Grønnsaker 150 g
Hvitløksdressing: 1 ss
Energiinnhold: ca. XXX kcal.
For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1.
Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).



TIPS!

Pakk gjerne quesadillasene inn i litt aluminiumsfolie etter de er stekt for å holde dem varme frem til servering.

- 1. Paprikakompott:** Skyll, rens og kutt paprikaene i strimler. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss margarin. Stek paprikaen og løken under omrøring i 4–5 minutter, til det er mykt. Krydre med ønsket mengde av paprikakrydderet og litt salt, og ha kompotten over i en stor skål.
- 2. Biffstrimler:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Ha i kjøttet, og stek det et par minutter uten å røre i det, slik at det får en gyllen stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek i 2 minutter til. Ha kjøttet over i skålen med paprikakompotten, og tørk ut av stekepannen.
- 3. Quesadillas:** Legg tortillasene utover kjøkkenbenken, og fordel kjøttet og paprikakompotten jevnt utover nedre halvdel av lefsene. Strø litt ost over, og brett delen av tortillasen uten fyll over, slik at du får to til fire halvmåner. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek quesadillasene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gylne og osten er smeltet (se tips).
- 4. Salat:** Skyll og kutt tomaten i båter. Bland sammen tomaten, salaten og hvitløksdressing i en skål, og krydre med litt salt og pepper. Del gjerne quesadillasene i mindre trekanter før servering.