



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tun quesadilla med cheddar og salat

Det skal du bruge

2 dåser tun i vand
140 g majserner
½ stk rødløg
½ stilk bladselleri
1 pk purløg, frisk
1½ spsk mayonnaise
1 pose persillade
100 g revet cheddar
4 stk tortilla-wraps
100 g salatblanding
½ pose balsamico vinaigrette

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Tunfyld:** Hæld væden fra tun og majs. Pil rødløg og hak det fint. Skyl bladselleri og skær i små tern. Klip eller hak purløg fint. Kom halvdelen af majsene i en skål sammen med tun og grøntsagerne og bland godt sammen med mayonnaise, krydderi, revet ost, lidt salt og peber.
- 2. Quesadilla:** Varm en pande op. Læg tortillas ud på bordet, fordel fyldet på den ene halvdel og fold den anden del over, så de bliver til halvmåner. Løft dem forsigtigt over på panden. Steg dem ved mellemhøj varme 2-3 min. på hver side eller til de har fået farve.
- 3. Majssalat:** Bland salaten med resten af majsene og vend med vinaigrette.
- 4.** Skær quesadillas over på midten og servér med majssalat.