



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Quesadilla med okse og majs

Det skal du bruge

- 300 g hakket oksekød
- 1½ tsk mexican mix-krydderi
- 140 g majsplanter
- 4 stk tortilla-wraps
- 100 g revet cheddar
- ½ pose koriander
- 100 g coleslaw-blanding
- ½ stk lime
- ¾ tsk sambal oelek
- 3 spsk mayonnaise

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- Kødfyld:** Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme og brun kødet. Del det ud i småstykker og tilsæt Mexi-krydderi, lidt salt og peber. Steg videre et par min. Hæld væden fra majsene, kom dem på og varm dem igennem.
- Quesadilla:** Læg tortillas ud på bordet. Kom kødfyld på den ene halvdel og drys ost over. Fold den anden halvdel over og tryk lidt sammen. Varm to stegepander op til medium varme og rist quesadilla på hver side til de bliver sprøde.
- Mexi-slaw:** Hak koriander og bland med coleslaw-mix samt limesaft, sambal oelek, mayonnaise, lidt salt og peber. Rør det godt sammen.
- Servér varme quesadillas med mexi-slaw.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	4.162 kJ / 995 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	60,6 g
heraf mættede fedtsyrer	16,6 g
Kulhydrat	60,0 g
heraf sukkerarter	10,6 g
Protein	52,5 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	2,0 g