



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nötfärsquesadillas med chilibakad morot och rostad majssalsa

Chilibakad morot

Morötter 300 g
 Linas tre kryddor 1 tsk
 Chili flakes 1-2 krm
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja
 🏠 Flytande honung ½ msk
 🏠 Salt 2 krm

Rostad majssalsa

Tomat 1 st
 Majs 1 förp
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt 1 ½ krm
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
 🏠 Flytande honung 1 tsk
 🏠 Sambal oelek ½ tsk

Quesadillas

Bananschalottenlök 1 st
 Nötfärs 250 g
 Linas tre kryddor 1 msk
 Mozzarella ½ förp
 Tortillabröd ½ förp
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Chilibakad morot:** Skala och skär morötter i stavar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, flytande honung, Linas tre kryddor, chili flakes (efter egen smak) och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
3. **Förberedelser:** Tärna bananschalottenlök och tomat. Häll av majs. Grovriv mozzarella.
4. **Rostad majssalsa:** Hetta upp en stekpanna. Rosta majsen ca 5 min, tills den har fått fin färg. Lägg i en bunke, spara stekpannan. Blanda med lite olivolja, salt, vitvinsvinäger, flytande honung, sambal oelek (efter egen smak) och tärnad tomat.
5. **Quesadillas:** Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan. Fräs nötfärs och lök ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, Linas tre kryddor, salt och lite nymald svartpeppar. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
6. Lägg ut 2 tortillabröd på arbetsbänken. Fördela färsen på bröden. Strö över riven mozzarella. Lägg på 2 tortillabröd som lock. Spara och torka ur stekpannan. Stek bröden i två torra stekpannor på medelvärme ca 2 min per sida, eller tills osten smält (se tips!).
7. Skär upp quesadillas. Servera med chilibakad morot och rostad majssalsa.

TIPS! Har du bråttom? Lägg över quesadillas på en ugnsplåt med bakplåtspapper och tillaga i ugnen, ca 5 min!