



Bildet kan avvike fra oppskriften



2 porsjoner

⌚ Tar litt tid å lage

Quesadillas med kylling og mozzarella, servert med lime, guacamole og hjemmelaget salsa

Hjemmelaget salsa

2 stk tomater
¼–½ stk kinesisk hvitløk
½ pakke vårløk
½ bunt koriander
1 stk rød chili
½ stk lime

Quesadillas

1 stk gul løk
½ stk kinesisk hvitløk
1 stk rød chili
300 g skivet kyllingfilet
½ pakke vårløk
4 stk hvetetortillaer
90 g revet mozzarella
½ bunt koriander

Marinert rødkål

100 g finsnittet rødkål
½ stk lime

Tilbehør

1 pakke guacamole

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Hjemmelaget salsa:** Skyll og grovhakk tomatene. Ha tomatbitene i en sikt, og la den overflødige væsken renne av. Skrell og finhakk halve hvitløken. Skyll og finhakk vårløken, korianderen og den ene chilien. Bland sammen tomatene, hvitløken, halvparten av vårløken, halvparten av korianderen og hele chilien. Smak til med litt av saften fra halve limen, salt og pepper.
- 2 Quesadillas:** Skrell og kutt løken, resten av hvitløken og den andre chilien i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter. Tilsett løken, hvitløken, chilien og resten av vårløken. Stek det hele i 2–3 minutter til, og smak til med salt og pepper.
- 3 Quesadillas, fortsettelse:** Legg tortillalefsene på kjøkkenbenken, og fordel kyllingen på den ene halvdel av hver av lefsene. Dryss over den revne mozzarellaen, og topp med resten av korianderen. Brett den andre halvdel av tortillaen over fyllet, og trykk quesadillaen sammen. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek hver av quesadillaene på begge sider i 3–4 minutter, til de er gylne og sprø.
- 4 Marinert rødkål:** Bland sammen rødkålen, saften fra resten av limen, salt, pepper og litt olje i en serveringsskål.
- 5 Tilbehør:** Kutt hver av quesadillaene i 4 stykker. Kutt resten av limen fra punkt 1 i båter, og server limebåtene og guacamolen til retten.



TIPS! Bruk gjerne flere typer ost i quesadillaene hvis du har annen ost i kjøleskapet.