



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Hjemmelaget salsa

2 stk tomater
½–1 stk hvitløksfedd
½ stk rød chili
½ pakke vårløk
½ bunt koriander
½ stk lime

Quesadillas

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
½ stk rød chili
300 g skivet kyllingfilet
½ pakke vårløk
4 stk hvetetortillaer
100 g Tine revet ost
½ bunt koriander

Marinert rødkål

100 g finsnittet rødkål
½ stk lime

Tilbehør

1 pakke guacamole

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- Hjemmelaget salsa:** Skyll og grovhakk tomatene. Ha tomatbitene i en sikt, og la den overflødige væsken renne av. Skrell og finhakk hvitløken og chilien. Skyll og finhakk hele vårløken og hele koriander. Bland sammen tomatene, hvitløken, chilien, halvparten av vårløken og halvparten av koriander. Smak til med litt av saften fra halve limen, salt og pepper.
- Quesadillas:** Skrell og finhakk løken, hvitløken og chilien. 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.
- Quesadillas, fortsettelse:** Legg tortillaefsene på kjøkkenbenken, og fordel kyllingen på den ene halvdelen av hver av lefsene. Dryss over den revne osten, og topp med resten av koriander. Brett den andre halvdelen 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.
- Marinert rødkål:** Bland sammen rødkålen, saften fra resten av limen, salt, pepper og litt olje i en serveringsskål.
- Tilbehør:** Kutt hver av quesadillaene i 4 stykker. Kutt eventuelle rester av limen fra punkt 1 i båter, og server limebåtene og guacamolen til retten.

Tips fra kokken: Bruk gjerne flere typer ost i quesadillaene hvis du har annen ost i kjøleskapet.