



HJEMMELAGET QUESADILLAS

6A, GULLHAUG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

POTETLEFSE

1 kg	poteter
1 ts	salt
1.5 dl	hvetemel
1 dl	siktet rugmel

KJØTTFYLLET

400 g	strimlet svinekjøtt
1 boks	mais
1 stk	gul løk
1 stk	rød paprika
2 dl	hvitost

GUACAMOLE

2 stk	plommetomater
2 stk	avokado
1 stk	lime
1 stk	rød chili
2 fedd	hvitløk

SLIK GJØR DU:

- 1** Kok poteter med skallet på. Skrell dem etterpå og mos dem sammen med 1 ts salt.
Bland inn hvetemel og rugmel. Pass på, lompene blir lett harde med for mye mel.
Del opp 12-14 deiger som kjevles ut til runde lefser, ca 20 cm i diameter.
Stek lompene i tørr stekepanne eller på takke til de er lyse, men med brune flekker.
Legg lompene oppå hverandre med et håndkle sånn at de holder seg myke.
- 2** Stek svinekjøttet i litt nøytral olje i en stekepanne.
Kutt opp paprika i strimler og finhakk løk og stek det i stekepannen.
Rivosten.
- 3** Ta lefsen, legg den på en tallerken og fordel kjøttet og grønnsakene og revet ost.
Lukk den med ost i kantene og stek på begge sider.
- 4** Skrell og del avokadoen og mos bitene med en gaffel og bland inn limesaft.
Rens chili for frø. Finhakk sammen med hvitløk. Rør det inn i avokadomosen sammen med en klype salt.
Del tomatene i to og skrap ut den bløte kjernen. Skjær tomatkjøttet i små terninger og rør tomatene forsiktig inn i guacamolen.
Guacamolen er god på toppen av quesadillaen.