



QUESADILLAS MED KYLLINGKJØTTDEIG

6A, GULLHAUG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 stk	tomat
400 g	kyllingkjøttdeig
1 stk	paprika
1 pk	fullkorn tortilla
100 g	hvitost
2 ss	olivenolje
1 klype	pepper
1 boks	mais
1 klype	salt
1 fedd	hvitløk
1 stk	agurk
2 stk	rødløk

SLIK GJØR DU:

- 1** Salsa: Skjær paprika, tomat, agurk og 1 rødløk i terninger. Rør det sammen med olje og smak til med salt og pepper.
- 2** Brun kyllingkjøttdeig sammen med finhakket rødløk og hvitløk i en panne med litt olje. Vend inn avrent mais.
- 3** Ha blandingen over i en bolle. Tørk lett av stekepannen med et kjøkkenpapir. Legg en tortillalefse i stekepannen og fordel litt av kjøttblandingen på halvparten av lefsen, strø over ost på kjøttfyllet, brett lefsen over slik at du har en halvmåne i pannen. Stek et par minutter og snu. Stek så et par minutter til.
- 4** Bon appetitt!