

Quasadillas med kylling

Opskrift til 10 styks

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Kylling

- 400 g kyllingebryst
- 3-4 spsk. olie
- 1 spsk. agavesirup
- 1 spsk. limesaft
- 1 lille tsk. salt + lidt peber
- 1 drys cayennepeber eller chilipulver
- 1,5 tsk. spidskommen
- 1,5 tsk. paprika

Fyld

- 200 g cheddarost
- 1 rød peberfrugt
- 1 gul peberfrugt
- 1 rødløg
- 150 g majs (i drænet vægt)
- 1 håndfuld persille
- 1 ts. salt og 1 godt drys peber

Andet

- 5 tortillas

Sådan gør du

1. Start med at lave din marinade til kyllingen ved at blande det hele sammen i en skål. Skær eller klip kyllingen i små stykker og læg kyllingen her ned i og vend det godt rundt
2. Lav så resten af fyldet ved at komme osten i en stor skål. Hak peberfrugt, rødløg og persille småt og kom ned til osten. Dræn dåsen med majs og kom dem ved samt et drys salt og peber. Rør det sammen
3. Kom kyllingen (med marinaden) på en pande – jeg brugte en grillpande som var godt varm. Rist det af så det ikke længere er råt, men dog heller ikke så det bliver helt tørt. Tag det fra og kom

det over på en tallerken.

4. Tag nu en ny pande frem (som ikke er en grillpande) og tænd den på middel-varm varme. Læg først en tortilla på
5. Kom et par skefulde kylling på fordelt over hele pandekagen
6. Kom et par skefulde af ostefyldet på, også fordelt over det hele
7. Læg en tortilla over igen. Efter 2 minutter skal det hele vendes forsigtigt, uden alt fyldet ryger ud. Det der ryger ud, kan blot skubbes tilbage igen. Giv også 2 minutter på denne side og tag så det hele af panden, over på et skærebræt.
8. Skær i kvarte og fortsæt med næste omgang.
9. Når alle er færdigstegte og skåret i kvarte, spises de med f.eks. guacamole og en tomatsalsa.