

Quasadillas med kyllingefyld

Opskrift til 3-4 personer

Ingredienser

- 450 g kyllingebryst
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1/2 gul, 1/2 rød og 1/2 grøn peberfrugt
- 1 stor spsk. taco krydderi
- 2 store spsk. tomatpure
- 2 store spsk. salsa
- 1 dl vand
- 5 tortillas pandekager
- 1 pose revet cheddarost

Servering

- Guacamole eller creme fraiche
- evt. salsa
- evt. limeskiver og friske krydderurter

Sådan gør du

1. Start med at koge kyllingebryst i en gryde med kogende vand i 20 minutters tid. Træk derefter kødet fra hinanden med to gafler.
2. Imens det koger snittes løg og hvidløg fint, og peberfrugt skæres i tern.
3. Kom olie på en pande og svits løg, hvidløg og peberfrugt til det er faldet lidt sammen.
4. Kom så krydderi, tomatpuré, salsa og vand ved.
5. Når kyllingen er kogt, trækkes den fra hinanden og de strimlede kød kommes ned i saucen – vend godt rundt.
6. Tænd ovnen på 170 grader
7. Halver dine tortillas og kom en god skefuld på
8. Kom lidt revet cheddarost oven på og klap dem sammen
9. Bag i ovnen i 10-12 minutter til osten er smeltet og dine tortillas gyldne.
10. Hvis du ønsker at servere med [guacamole](#), laves denne. Ellers server med creme fraiche og lime