

Opskrift på quasadillas med oksekødsfyld

Opskrift til 6 af de her trekkanter, 2 personer

Opskriften giver 6 trekkanter, nok til 2 personer hvis man spiser en salat sammen med. Eller evt. laver en guacamole og en salsa til.

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 tortillas pandekager
- 1/3 af en rød peberfrugt
- 1/3 af en grøn peberfrugt
- 1/2 løg
- 1-2 fed hvidløg
- 150 g hakket oksekød
- 2 spsk. tomatpuré
- godt med salt og peber
- 3-4 spsk. vand
- evt. en smule cayennepeber og eller et godt nip spidskommen
- 80 g revet cheddarost

Servering

- server evt. med lidt creme fraiche, avocado, et nip chili og evt. friske krydderurter eller limesaft.

Sådan gør du

1. Skær peberfrugter, løg og hvidløg ud i små tern.
2. Kom det på en pande i lidt olie sammen med hakket oksekød.
3. Vend rundt i 4 minutters tid, til det har taget lidt farve, kom så tomatpuré ved.
4. Kom salt, peber og evt. lidt ekstra krydderi ved hvis du synes samt en smule vand, vend det rundt – og kom det i en skål.
5. Tør panden over med et stykke køkkenrulle og læg en tortillaspandekage på
6. Kom så fyldet oven på denne samt den revne ost
7. Top med den anden tortillaspandekage og lad det ligge sådan i 2-3 minutter
8. Læg så en tallerken over, så du tipper din pandekage over på. På den måde kan du skubbe den tilbage på panden, men hvor den nu vender modsat og kan få varme på den tidligere nederste pandekage
9. Efter 2 minutter her, tages den af og skæres ud i trekkanter
10. Server evt. med en smule creme fraiche, avocado, chiliflager, limesaft og/ eller frisk koriander.