

Quesadillas

Opskrift til 2-3 personer (9 små quasedilas)

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 lille håndfuld persille
- 1 spsk. jalepenos
- 1/2 peberfrugt (jeg brugte en gul)
- 1 kyllingebryst (110 g)
- 150 g flødeost
- ½ tsk. paprika
- 1 tsk. salt og lidt peber
- 1 æg
- 40 g revet cheddarost
- 40 g revet mozzarellaost
- 3 tortillas pandekager

Toppings

- 1/2 gul peberfrugt + 1/2 rød peberfrugt
- 1 spsk. finthakket rødløg
- 1 spsk. finthakket frisk koriander
- 1 spsk. limesaft
- 2 spsk. olie
- 1 spsk. honning eller sirup
- lidt salt og peber
- desuden et par skefulde creme fraiche

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Hak persille, jalepenos og peberfrugt i mindre stykker og skær eller klip kylling i små stykker også. Kom det i en skål sammen med flødeost, paprika, salt, peber, æg og revet ost. Rør det godt sammen.
3. Læg en tortillaspandekage på en bageplade beklædt med bagepapir. Kom godt med fyld oven på pandekagen, så det fylder det halve. Klap den sammen.
4. Fortsæt med et par tortillas mere, til der ikke er mere fyld. Fyldet her svarede hos mig til 3 pandekager.
5. Bag dem i ovnen i 15-20 minutter til den er gylden og fyldet er gennembagt.

TOPPINGS:

1. Imens kan du klargøre dine toppings: hak peberfrugt, rødløg og koriander og kom det i en skål sammen med limesaft, olie, sirup, salt og peber.
2. Server med dette + lidt creme fraiche og evt. ekstra limebåde.