

Oppskrift

Quesadillas med brisket



1

Sett sous vide på 90 °C og la brisketen få 1-2 timer i badet.

Sett ovnen på 220 °C.

2

Mos avokado og smak til med salt og limejuice. Sett til side.

Riv kjøttet i biter.

3

Del tortillalompene fra topp og til midten. Fyll lompene ved å først legge på guacamole på $\frac{1}{4}$. Fortsett så med mais, så med kjøtt og til slutt ost. Start med å brette fra den $\frac{1}{4}$ hvor guacamolen er, slik at du til slutt får en tykk $\frac{1}{4}$, hvor alt ligger lagvis. Pakk inn i folie og bak i ovnen i 10 minutter. Server med hakket koriander.

Ingredienser

Store tortillalefser	4 stk
Eldhusrøkt brisket sousvidekokt	600 g
Mais	300 g
Revet ost	150 g
Avokado	2 stk
Lime	1 stk

Salt

0,25 ts

Koriander