

Oppskrift

Quesadillas med strimlet BBQ-kylling, rødkål, mais og chunky guacamole



1

Pico de gallo

Del tomater i to, fjern kjernehus, hakk til små terninger og ha i en bolle.

Finhakk rødløk og koriander, bland med tomatene og smak til med lime og salt.

2

Chunky guacamole

Knus avokadokjøttet grovt på en fjøl med gaffel.

Ha i bolle og tilsett løk, jalapeño og limesaft.

Vend inn tomat og smak til med salt og pepper.

3

Kylling

Stek Strimlet kylling-BBQ i litt olje til gyllent og gjennomstekt

4

Quesadillas

Tørk pannen med litt kjøkkenpapir og varm opp på middels varme med litt vegetabilsk olje.

Legg i en tortillalefse, dryss over revet ost, fordel på rødkål, kylling og mais. Avslutt med litt ekstra ost og en tortillalefse til.

Stek til gyllen under og osten begynner og smelte.

Snu og stek til gyllen.

Gjenta med de to siste lefsene.

Server med guacamole, finhakket vårløk, masse hakket koriander, hakket chili og lime.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Str Kryddermarinert 3x2kg Fr Enh



Ingredienser

Pico de gallo

Tomater	200 g
Rødløk	0,25 stk
Koriander liten potte	1 stk

Pico de gallo

Chunky guacamole

Fyll

Til servering

Limesaft	1 ss
----------	------

Salt

Chunky guacamole

Avokado (stor)	1 stk
Rødløk, finhakket	30 g
Jalapeños, finhakket	0,5 ts
Limesaft	1 ss

Koriander, liten potte 1 stk

Tomater	50 g
---------	------

Salt og pepper

Fyll

Prior Kylling strimlet BBQ-marinert	150 g
Olje til steking	
Revet ost	150 g
Rødkål, finsnittet	100 g

Mais 60 g

Til servering

Vårløk 2 stk

Pico de gallo

Chunky guacamole

Fyll

Til servering

Chunky guacamole

Fyll

Til servering

Koriander, liten potte	1 stk
Rød chili (valgfritt)	1 stk
Lime	1 stk
Store tortillalefser	4 stk
Olje til steking	