Quesadilla med hjemmelaget tortilla og guacomole

**Quesadilla**

**Ingredienser: fyll**

0,5 stk rød paprika

0,5 stk rødløk

1 båt hvitløk

1 boks hvite bønner

1 boks hermetisk mais

1 ts malt spisskummen

1 ts paprikapulver

0,5 ts salt

0,25 ts pepper

200g ost

2 ss olje til steking

**Fremgangsmåte**

1. Kutt løk og paprika i biter og finhakk hvitløk.
2. Ha olje i en stekepanne og fres løk, paprika og hvitløk til det blir mykt og blankt.
3. Hell bønnene og mais i et dørslag og skyll godt i kaldt vann.
4. Tørk av bønnene og mais med litt papir. Tilsett dette i stekepannen, og la det frese til det er gjennomvarmt.
5. Krydre med spisskummen, paprikapulver, salt og pepper.

**Tortillalefser:**

3 dl sammalt hvete fint

1 dl hvetemel

0,5 ts salt

0,5 ts bakepulver

0,5 dl nøytral olje

1,5 dl lunkent vann

**Slik gjør du:**

1. Bland de tørre ingrediensene.
2. Bland i det våte.
3. Rør godt! Ha i mer mel om nødvendig.
4. Del deigen i 8 like store deler og form til runding.
5. Kjevle ut tynne tortillaer.
6. Stekes på tørr panne i 30-60 sek på hver side.

**Quesadilla: montering**

1. Legg en tortillalefse i en middels varm stekepanne.
2. Ha på ost.
3. Ha på litt fyll.
4. Ha på ost.
5. Ha på ny lefse.
6. Snus etter 30-60 sekunder. (Bruk et stort grytelokk).

**Guacamole**

* 2 stk. modne avokado
* saft av 1 stk. lime
* 1,5 stk. tomat
* 1 båt hvitløk
* 0,5 stk. rød chili

**Fremgangsmåte:**

1. Del avokadoen i to og fjern steinen.
2. Skjær tomatene i 4 og fjern frøene med en liten kniv.
3. Finhakk rød chili og hvitløk
4. Mos avokadoen og tomatene med en gaffel og tilsett resten av ingrediensene.

**Arbeidsfordeling**

3 - lager tortillalefser

1, 2 og 4 - lager fyll til quesedilla, guacamole