

Quesadillas med kylling og guacamole

Ingredienser:

200 gram kyllingfilet

½ pose tacokrydder

Litt olje til steking

1 vårløk

100 g ost

4 tortillalefser

¼ paprika



Slik gjør du:

- 1) Kutt kyllingen i tynne strimler og stek i olje i en varm panne. Krydre med tacokrydder. Pass på at den blir gjennomstekt.
- 2) Når kyllingen er gjennomstekt, legg den i en skål.
- 3) Hakk vårløk, kutt paprika i små biter og rasp ost.
- 4) Fordel kylling, vårløk, paprika og ost på halve tortillaen. Legg den over i en varm stekepanne, og brett tortillaen til en halvsirkel.
- 5) Når tortillaen er gyllen og osten har smeltet er quesadillaen ferdig. Server og nyt sammen med guacamole, rømme og tacosaus.

Guacamole

Ingredienser:

1 avokado

1 fedd hvitløk, presset eller finhakket

¼ chili

½ lime, saften av den

Salt



Slik gjør du:

- 1) Del avokadoen, fjern steinen og skrap ut innmaten av avokadoen. Mos det med en gaffel og bland inn finhakket chili, hvitløk og salt. Skvis limesaften oppi og bland det godt sammen.