

Oppskrift

Vegetar Quesadilla



Ingredienser

Olje til steking
Salt og pepper

Løk, kuttet i korte strimler
Paprika, kuttet i korte strimler
Krydder, valgfritt, f.eks. spisskummen, paprikapulver, chilipulver

Tortilla-lefser, beregn 0,5-1,5 lefse pr persjon, avhengig av mengde fyll og annet tilbehør

Tomatsaus, pizzasaus eller ketchup

Revet ost

Urter, valgfritt, f.eks. oregano, basilikum, gressløk, timian, persille

Kikerter og bønner

Ruccola

Fremgangsmåte

1. Stek løk og paprika myk i litt olje, gjerne med litt krydder, salt og pepper.
2. Legg en lefse i middels varm stekepanne og dekk hele lefsen med tomatsaus og ost. Strø over litt salt, pepper og urter. Ha den stekte løken, paprikaen og kikerter og bønner på kun halve lefsen.
3. Stek til osten har smeltet litt. Strø ruccola over halv siden med fyllet. Brett lefsen over, så det blir en halvmåne. Klem ned litt, så osten limer det hele sammen. Stek videre til begge sider er sprø og gyldne.
4. Ta quesadillaen ut av pannen og la den gjerne hvile et par minutter. Skjær den i 2 eller 4 biter.

Spis quesadillaen som den er, som fingermat/snacks, gjerne med rømme, yoghurt eller annen dip.

Eller gjør det mer til et måltid med tilbehør som f.eks. salat, pico de gallo eller annen salsa, tzatziki eller annen dip/dressing, guacamole, hummus ...

