



## HJEMMELAGET QUESADILLAS

6A, GULLHAUG SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### POTETLEFSE

- 1 kg poteter
- 1 ts salt
- 1.5 dl hvetemel
- 1 dl siktet rugmel

#### KJØTTFYLLET

- 400 g strimlet svinekjøtt
- 1 boks mais
- 1 stk gul løk
- 1 stk rød paprika
- 2 dl hvitost

#### GUACAMOLE

- 2 stk plommetomater
- 2 stk avokado
- 1 stk lime
- 1 stk rød chilli
- 2 fedd hvitløk

### SLIK GJØR DU:

- 1** Kok poteter med skallet på. Skrell dem etterpå og mos dem sammen med 1 ts salt.  
  
Bland inn hvetemel og rugmel. Pass på, lompene blir lett harde med for mye mel.  
  
Del opp 12-14 deiger som kjevles ut til runde lefser, ca 20 cm i diameter.  
  
Stek lompene i tørr stekepanne eller på takke til de er lyse, men med brune flekker. Legg lompene oppå hverandre med et håndkle sånn at de holder seg myke.
- 2** Stek svinekjøttet i litt nøytral olje i en stekepanne. Kutt opp paprika i strimler og finhakk løk og stek det i stekepannen.  
  
Riv osten.
- 3** Ta lefsen, legg den på en tallerken og fordel kjøttet og grønnsakene og revet ost. Lukk den med ost i kantene og stek på begge sider.
- 4** Skrell og del avokadoen og mos bitene med en gaffel og bland inn limesaft.  
  
Rens chilli for frø. Finhakk sammen med hvitløk. Rør det inn i avokadomosen sammen med en klype salt.  
  
Del tomatene i to og skrap ut den bløte kjernen. Skjær tomatkjøttet i små terninger og rør tomatene forsiktig inn i guacamolen.  
  
Guacamolen er god på toppen av quesadillaen.