



## QUESADILLAS MED KYLLINGKJØTTDEIG

6A, GULLHAUG SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 klype pepper
- 1 boks mais
- 1 klype salt
- 1 fedd hvitløk
- 1 stk agurk
- 2 stk rødløk
- 2 stk tomat
- 400 g kyllingkjøttdeig
- 1 stk paprika
- 1 pk fullkornstortilla
- 100 g hvitost
- 2 ss olivenolje

### SLIK GJØR DU:

- 1** Salsa: Skjær paprika, tomat, agurk og 1 rødløk i terninger. Rør det sammen med olje og smak til med salt og pepper.
- 2** Brun kyllingkjøttdeig sammen med finhakket rødløk og hvitløk i en panne med litt olje. Vend inn avrent mais.
- 3** Ha blandingen over i en bolle. Tørk lett av stekepannen med et kjøkkenpapir. Legg en tortillalefse i stekepannen og fordel litt av kjøttblandingen på halvparten av lefsen, strø over ost på kjøttfyllet, brett lefsen over slik at du har en halvmåne i pannen. Stek et par minutter og snu. Stek så et par minutter til.
- 4** Bon appetitt!