



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Quesadilla med okse og majs

Det skal du bruge

300 g hakket oksekød
1 pose mexi mix-krydderi
140 g majskeer
4 stk tortilla-wraps
100 g revet cheddar
½ pk koriander, frisk
100 g coleslaw-blanding
½ stk lime
¾ tsk sambal oelek
3 spsk mayonnaise

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- Kødfyld:** Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme og brun kødet. Del det ud i småstykker og tilsæt Mexi-krydderi, lidt salt og peber. Steg videre et par min. Hæld væden fra majsene, kom dem på og varm dem igennem.
- Quesadilla:** Læg tortillas ud på bordet. Kom kødfyld på den ene halvdel og drys ost over. Fold den anden halvdel over og tryk lidt sammen. Varm to stegepander op til medium varme og rist quesadilla på hver side til de bliver sprøde.
- Mexi-slaw:** Hak koriander og bland med coleslaw-mix samt limesaft, sambal oelek, mayonnaise, lidt salt og peber. Rør det godt sammen.
- Servér varme quesadillas med mexi-slaw.