



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Quick chili con carne i bagte quesadillas med avocado og salsa

## Quesadillas

4 stk tortilla-wraps  
600 g chili con carne -  
færdiglavet  
50 g revet cheddar  
bagepapir <sup>b</sup>

## Tilbehør

1 stk avocado  
½ pose tomatsalsa  
50 g salatmix napolitana

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Quesadillas:** Læg tortillaerne på en bageplade med bagepapir. Fordel chili con carne på dem og drys ost på. Fold tortillaerne på midten til halvmåner. Bag i 10 min. Vend dem og bag yderligere 10 min. på den anden side.
3. **Tilbehør:** Del avocado, fjern stenen og skrab kødet ud med en ske. Skær kødet i tern. Fordel avocado, tomatsalsa og salat over de bagte quesadillas.