



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kold ajo blanco suppe og grillet quesadilla med kylling

Grillet quesadilla med kylling

2 stk kyllingebryster
1 pose citruskrydderi
2 stk tortilla-wraps
50 g revet ost
salt ^b
peber ^b

Ajo blanco

½ stk melon
1 fed hvidløg
1 pose mandelflager
1 pose rasp
1 spsk hvidvinseddike
1½ dl vand ^b
1 spsk olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- 2. Tænd grillen,** hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 3. Ajo blanco:** Fjern skal og kerner fra melon og skær den i grove stykker. Kom hvidløg og melon i en blenderskål sammen med mandelflager, rasp, hvidvinseddike, vand og olivenolie. Blend i 1 min. til en glat suppe. Smag til med salt og peber. Stil suppen på køl indtil servering.
- 4. Grillet quesadilla med kylling:** Flæk kyllingebryst på langs, så det bliver mere fladt. Krydr med salt, peber og citruskrydderi. **Grill:** Steg kyllingen ved høj varme ca. 3 min. på hver side. Tag dem af og skær i strimler. Fyld strimlerne i tortillas, drys med revet ost og fold dem til halvmåner. Læg dem på grillen og grill dem sprøde på begge sider. **Pande:** Tilbered på samme måde som på grill.
- 5. Servering:** Halvér quesadillas og servér med iskold ajo blanco til.