



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 ^b

Tilbehør

1 stk avocado
½ pose tomat salsa
50 g salatmix napolitana

^b 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, tomat salsa og salat over de bagte quesadillas.