



Lækre quesadillas

Jeg har altid ingredienser til en gang quesadillas i køkkenet. Perfekt til en late-night snack med manden til et glas Pinot Noir, eller når man får uventede gæster. Server dem også gerne som "pre-dinner snacks" med et glas mousserende vin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 20 minutter

Antal personer: 2

Ingredienser

- 4 majsmandekager
- Ca. 4-6 skiver skinke (nok til at dække 2 tortillas)
- 100 g revet cheddarost
- Evt. 1 frisk rød chili, hakket
- 4 tsk. basilikumspesto
- Evt. 1 mellemstor tomat
- lidt havsalt og friskkværnet peber

Tilbehør: taco salsa, chilisauce, guacamole eller cremefraiche,



Til denne ret anbefaler vi



Champagne Rosé Brut

Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig

Varenr. 1177836



Crémant d'Alsace Rosé

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1146036



Mont Paral Vintage Cava Sec

Ramon Canals Canals SA
Catalonien, Spanien

Varenr. 3177836



Murphy-Goode Pinot Noir

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445136



Fremgangsmåde

Varm ovnen til 200 grader og kom 4 majsmandekager på grillristen med bagepapir i 4-5 minutter. De skulle gerne blive en lille smule tørre. Tag dem ud og smør straks to af dem med basilikumspesto. Læg herpå skinkeskiver, et godt lag cheddarost og noget friskhakket chili + evt. meget tynde tomatkiver. Osten er det, der vil klistre de to lag pandekager sammen. Dæk med de andre to majsmandekager og sæt dem tilbage i ovnen få minutter til de er gyldne og osten er smeltet. Tag dem ud på et skærebræt. Skær dem i trekanter og servér straks.

Alternativt fyld: Prøv fx



- tynde skiver af stegt kyllingebryst med rucolablade, bacondrys og revet ost
- Tomatpesto, spinatblade, revet mozzarella og ristede pinjekerner
- lidt kødsauce og røde bønner toppet med revet ost
- gedeost, cremefraiche og løg i skiver
- Og en sød version? Tynde bananskiver og dulce-de-leche med et drys havsalt.