



VEGETARISK

Quesadillas med tomatsalsa

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Ett trevlig plock före maten eller som kvällsmys framför tv:n.

Har du bröd över efter tacomidagen så gör goda quesadillas. Säkert finns det rester kvar som du kan fylla dem med och såser att dippa i också.



INGREDIENSER

8 st medelstora tortillabröd
100 g färskost vitlök och örter
4 dl riven ost
1 st rödlök i skivor

TOMATSALSA

1 burk krossade tomater
1 msk finhackad lök
2 msk finhackad paprika
2 msk ketchup
1 tsk sambal oelek eller sriracha
1 tsk malen spiskummin
salt

Vitlökssås

2.5 dl creme fraiche

1 klyfta vitlök

1 tsk timjan

salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med salsan om du nu inte köper en burk. Låt de krossade tomaterna rinna av lite i en sil. Rör ihop vitlökssåsen under tiden.
- 2** Blanda ihop tomater, lök, paprika, vitlök, ketchup, chili av ngt slag, spiskummin och salt. Smaka av och låt den sen stå och gotta till sig.
- 3** Fördela färskost, riven ost och skivad lök, lite salt och peppar på 4 tortillabröd och lägg över ett bröd som lock, kläm ihop.
- 4** Stek de dubbla bröden i en stekpanna utan fett, vänd och stek på den andra sidan när brödet fått färg och osten börjar smälta. Dela bröden i trianglar och servera med såserna och något grönt!