



Getostquesadilla med bönsalsa

Ingredienser 4 personer

500 g	nötfärs
1 påse	taco kryddmix, (40 g)
1 dl	vatten
100 g	getost
4 st	stora tortillabröd
1 msk	rapsoolja, + 1 msk rapsoolja
1 burk	kidneybönor, (400 g)
2 st	tomater
1 st	rödlök
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Getosten ger god sälta och lyfter rätten rejält. Snabbt, enkelt och populärt hos de flesta.

1. Fräs köttfärsen i en släpplätt- stekpanna. Tillsätt kryddmixen och vatten. Koka ihop ca 5 min och låt svalna. Smula i getosten.
2. Spola av bönorna med kallt vatten och låt rinna av. Tärna tomaterna. Skala och finhacka löken. Blanda grönsakerna med 1 msk olja, salt och peppar.
3. Lägg köttfärsröran mellan två tortillabröd. Stek i 1 msk olja ca 2 min på varje sida i en stekpanna. Skär quesadillan i fårtbitar. Servera bönsalsan till.