



Quesadillas med guacamole

Lækre quesadillas med cremet bønnecreme og soltørrede tomater.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Quesadillas

2 dåser hvide bønner
4 spsk rød pesto
100 g flødeost, naturel
1 knivspids peber
8 tortillabrød
200 g soltørrede tomater
100 g **rucola**
2 spsk olivenolie

Guacamole

3 avocado
10 **cherrytomater**
1 **rød chili**
1 lime
½ tsk salt

Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström

Quesadillas

- 1 Skyl bønnerne. Lad vandet dryppe af, så de ikke er for våde.
- 2 Kom bønner, rød pesto, flødeost og peber i en skål.
- 3 Bland sammen.
- 4 Smør blandingen på tortillabrødene.
- 5 Kom soltørrede tomater og rucolasalat på.
- 6 Fold tortillabrødene sammen.
- 7 Steg i olie på en pande, indtil brødene er gyldne.

Guacamole

- 1 Hak avocado, cherrytomater og chili.
- 2 Bland i en skål.
- 3 Smag til med limesaft og salt.

