LINDA BEN

Nauta quesadilla



Eldunartími

15 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við ljúffengar nauta quesadillas sem er afar einfaldur og fljótlegur kvöldmatur. Það tekur einungis 15 mín að smella í þennan kvöldmat.
Maður byrjar á því að steikja nautakjötið (líka hægt að nota afgangs nautakjöt í þessa uppskrift), bætir svo lauk, papriku, hvítlauk og gulum baunum á pönnuna, ásamt auðvitað taco kryddblöndu. Svo setur maður nóg af osti á vefjur og nautakjötsblönduna, steikir svo á pönnu þar til osturinn bráðnar (líka hægt að nota slétt samlokugrill), skerð svo niður og bætir grísku jógúrti á, fersku kóríander og salsa sósu.
Einfalt, mjög fljótlegt og virkilega bragðgott!

Nauta quesadilla

- 400 g nautakjötsþynnur (líka hægt að nota hakk eða afgangs nautakjöt skorið í litla bita)
- 1 1/2 msk taco kryddblanda
- 8 vefjur
- 1 rauð paprika
- 1 laukur
- 3 hvítlauksrif
- 140 g gular baunir
- 230 g rifinn mozzarella frá Örnu Mjólkurvörum
- Grískt jógúrt frá Örnu Mjólkurvörum
- Ferskt kóríander
- Salsa sósa

Aðferð:

1. Steikið nautakjötið á pönnu, á meðan það er að eldast, skerið laukinn niður í sneiðar og bætið honum svo á pönnuna.
2. Skerið paprikuna í sneiðar og bætið á pönnuna. Steikið þar til þær eru nánast orðnar mjúkar.
3. Rífið hvítlauksrifin niður og bætið á pönnuna ásamt gulu baununum, steikið þar til allt er eldað í gegn.
4. Raðið vefjnum á borðið og skiptið ostinum á milli þeirra allra.
5. Skiptið svo nautakjötsblöndunni á milli 4 þeirra og lokið svo með þeim sem eru bara með osti.
6. Steikið á pönnu upp úr örlítilli kókosolíu eða ólífu olíu á báðum hliðum á vægum hita, passið að loka pönnunni með loki svo hitinn lokist inni og bræði ostinn.
7. Skerið í sneiðar og berið fram með grísku jógúrti, kóríander og salsa sósu.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.