

Recept

Quesadillas med rucolapesto och ost

Serveras med tomat och bönsalsa med koriander och chili

Ingredienser Rucolapesto

100 g	rucola
2 dl	riven ost
1-2 dl	solrosfrön
ca 1 st	vitlök
1-2 dl	rapsolja
1-2 msk	citronsaft eller lime
	ev salt och peppar
4-6 st	tortillabröd

Gör så här

Mixa rucolapeston med hälften av osten till någorlunda fin röra, smaka av. Bred över peston på tortillabröden hyfsat tunt, sprid över ost och vik ihop.

Stek sedan bröden rikligt med rapsolja. Dela sedan till trekanter vid servering.

Bönsalsa med koriander och chili

4 st	tomater
1 st	finhackad lök
1 st	vitlök
1 msk	hackad chili
	kokta vitbönor
	kokta kidneybönor
	hackad koriander

Gör så här

Koka tomater, lök, vitlök och chili till en tomatsås, smaka av med salt och peppar.

Vänd till sist i bönor och koriander när den svalnat av något och servera salsan till quesadillan.

Tack Skövde kommun för receptet!

