Quesadillas i langpanne (Sheet Pan Quesadillas)



Ingredienser

♥ 11 store tortillas

Fyll:
♥ 3 ss olivenolje
♥ 800 g karbonadedeig (eller kylling eller vegetarisk alternativ)
♥ 1 løk
♥ 2 røde paprika
♥ 1 ts spisskummin
♥ 2 ts paprikapulver
♥ salt og pepper (litt chiliflak, kan sløyfes)
♥ 5-8 dl revet ost (mozzarella og cheddar, mengde avhenger av hvor glad du er i ost)
♥ 2 vårløk

Servering:
♥ avokado
♥ rømme
♥ lime
♥ salsa

Fremgangsmåte

Varm opp olivenolje i en stekepanne og stek karbonadedeigen (eller kyllingbiter eller vegetarvariant hvis du bruker det i stedet for kjøtt).

Tilsett hakket løk, hvitløk og paprika og stek dette sammen med karbonadedeigen. Smak til med spisskummin, paprikapulver, salt og pepper og litt chiliflak hvis du liker spicy mat.

Smør en stekeplate lett med litt olivenolje (du kan også bruke en stor langpanne). Legg 7 tortillas langsmed kantene av stekeplaten, slik at omtrent halve tortillaene henger utenfor kanten. Legg deretter 2 tortillas i midten. Hele stekeplaten skal være dekket av overlappende tortillas.

Fordel over den stekte, krydrede karbonadedeigen.

Dryss over masse ost! Dryss deretter over vårløk.

Legg 2 tortillas på midten oppå fyllet. Brett så alle tortillaene langsmed kanten over fyllet slik at det blir helt dekket, og press godt sammen.

For å hindre at de brettede tortillaene åpner seg under stekingen, legges en stekeplate oppå quesadillaen. Sett quesadillaen med stekeplaten oppå i ovnen, og ha gjerne en ildfast form eller lignende på den øverste stekeplaten for å få litt tyngde på platen.

Stek quesadillaen midt i ovnen ved 220°C i ca. 15-20 minutter. Stekeplaten på toppen skal være på under hele stekingen. Hvis du synes at quesadillaen mangler litt farge på toppen, kan du steke den noen minutter til slutt uten stekeplate på toppen. Den ferdigstekte quesadillaen skal være gyllen på toppen, gjennomvarm, med ost i midten som er skikkelig smeltet.

Serveres varm og nylaget med tilbehør som avokado eller guacamole, rømme, lime og salsa. Du kan gjerne ha noe av tilbehøret på toppen av den stekte quesadillaen, eller så serverer du det ved siden av.

Bruk et pizzahjul eller stor kniv til å skjære quesadillaen opp i firkanter som løftes opp fra stekeplaten og over på tallerkenen.

Tips

♥ Bruk store tortillas, og ha gjerne noen ekstra for hånden, så du er helt sikker på at du får dekket både bunnen og toppen av den store quesadillaen.

♥ I en quesadilla er det viktig at det er nok ost! Jeg bruker en blanding revet mozzarella og cheddar som gir god smak og smelter lett.

♥ Quesadillaen bør nytes varm og nylaget, mens osten er godt smeltet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/quesadillas-i-langpanne-sheet-pan-quesadillas