

# Quesadilla <sup>m</sup>/cheddar og spinat

til 2-4 personer

Hvedemel ..... 175 g Æg ..... 2 stk Sødmælk ..... 4 dl Salt og evt. reven muskatnød Smeltet smør	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pisk alle ingredienserne, undtagen smør, sammen, og lad dejen hvile lidt i køleskabet.</li><li>2. På stegepanden smelter du smøren og pisker den i dejen.</li><li>3. Bag 2 pandekager pr. person på en pande.</li></ol>
Spinat ..... 2 håndfulde Fuldkorns tortillas ..... 2 pr. pers. Revet cheddar ..... 250 g Salsa ..... 200 g	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Skyl den friske spinat og nip den grove stilk af.</li><li>5. Tør forsigtigt spinaten i et rent viskestykke eller i en salatslynge.</li><li>6. Smør de 4 tortillas med et tyndt lag salsa, helt ud til kanten.</li><li>7. Fordel halvdelen af osten på de 2 tortillas og sørg også her for, at komme helt ud til kanten.</li><li>8. Fordel spinaten over og herefter resten af osten.</li><li>9. Kom de 2 andre tortillas over med salsaen nedad, så du får 2 dobbelte tortillas.</li><li>10. Varm en smule olie op på en stor pande.</li><li>11. Steg Quesadillaerne sprøde på hver side og pres dem let sammen under stegningen, så osten smelter og binder dem godt sammen.</li><li>12. Skær Quesadillaerne ud i trekanter og server dem varme.</li></ol>

