

## Quesadilla med oksekød



### Ingredienser:

- 300 g hakket oksekød
- 30 g havregryn
- 1 ½ dl tomatjuice
- 1 dl revet cheddarost
- 2 gulerødder
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk. frisk eller 1 tsk. tørret basilikum
- 1 ½ tsk. salt
- 1 knsp. peber
- 2 tortillas

### How to:

1. Rør oksekødet sammen med havregryn, tomatjuice og cheddar.
2. Riv gulerødderne og hak hvidløget fint.
3. Tilsæt gulerødder, hvidløg, basilikum, salt og peber til farsen og rør det godt sammen.
4. Fordel farsen på den ene tortilla og læg den anden tortilla ovenpå.
5. Tryk let, så tortillaerne og farsen hænger sammen.
6. Steg quesadillaen på en pande uden fedtstof ved jævn varme i ca. 10 minutter på hver side.
7. Server quesadillaen med en blandet salat.