



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Quesadillas med refried beans

10 portioner

INGREDIENSER

Refried beans

3 stk skalotteløg, finthakket
5 fed hvidløg, finthakket
1 spsk stødt spidskommen
1 tsk stødt nelliker
2 spsk oregano
2 spsk røget paprika
3dl Touch of taste kyllingefond*
1kg Bonduelle røde kidney bønner
2 spsk Tabasco® pepper sauce

10 stk Mission hvedetortilla

2 stk zittaurløg, tyndtskåret
200g Paradiso pimientos del piquillo, tyndtskåret
500g revet ost
Tabasco® green peppersauce

Avocadosalsa

750g Casa California avocado pulp
0,5dl Realime
3 fed hvidløg, revet
5 spsk finthakket, frisk koriander
0,5 spsk spidskommen
1dl Lehnsgaard rapsolie
Tabasco® chipotle pepper sauce.

El Paradiso chunky hot salsa

Friskhakket koriander

TILBEREDNING

Svits skalotteløg og hvidløg. Tilsæt krydderier og svits kortvarigt. Simrer ca. 15 minutter sammen



med bønner og fond. Mos bønnerne og smag dem til med salt, peber og Tabasco®.

Læg refried beans på halvdelen af en tortilla. Top med løgringe og pimientos del piquillo. Fordel osten over og drizzl med Tabasco®. Foldes sammen og steges på en tør pande, 3-4 minutter på hver side. Skæres i både.

Rør avocadosalsa ingredienserne sammen. Smag til med Tabasco®.

Server de lune quesadillas sammen med de to slags salsa og friskhakket koriander.

*Følg anvisningen på emballagen.

Realemon

CASA CALIFORNIA
GUACAMOLE

el PARADISO
The Original Taste!

Paradiso
SINCE 1962

TOUCH OF TASTE

LEHNSGAARD
BORNHOLM

Bonduelle
FOOD SERVICE

WELSHENCO
TABASCO
BRAND
PEPPER SAUCE

MISSION