

Oppskrift

Diablo tender med oliven, lime og quesadillas



1

Diablo tender varmes fra frossen tilstand i frityr på 180 °C. i 3 minutter, eller i stekeovn med varmluft på 180 °C i 13 minutter.

Quesadillas

Smør 4 tortillalefser med salsa, ha over ost og hakket koriander og legg over en tortillalefse til på toppen. Stek de lett på begge sider i stekepanne og del de så opp i biter.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Diablo Tender 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Diablo Tender

Quesadillas

Tortillalefser	8 stk
Revet ost	200 g
Koriander, hakket	1 neve
Salsa	4 ss