Kyllinge Quesadillas med krydret tomatsauce og spinat

4 pers.

**Ingredienser**

* 1 [løg](https://www.valdemarsro.dk/tag/loeg/), finthakket
* 4 fed [hvidløg](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvidloeg/), finthakket
* 1 spsk olivenolie
* 2 kyllingebryst
* 1 tsk [koriander](https://www.valdemarsro.dk/tag/koriander/), stødt
* 1 tsk [spidskommen](https://www.valdemarsro.dk/tag/spidskommen/)
* 1/2 dl [grøntsagsbouillon](https://www.valdemarsro.dk/tag/groentsagsbouillon/)
* 1 dåse hakkede [tomater](https://www.valdemarsro.dk/tag/tomater/)
* 1/2 rød [chili](https://www.valdemarsro.dk/tag/chili/), finthakket (mild/mellem styrke)
* salt
* sort [peber](https://www.valdemarsro.dk/tag/peber/), friskkværnet

**Dertil**

* 1 pakke tortillas pandekager, (8 stk)
* 200 g [cheddar](https://www.valdemarsro.dk/tag/cheddar/) [ost](https://www.valdemarsro.dk/tag/ost/), friskrevet
* 125 g baby [spinat](https://www.valdemarsro.dk/tag/spinat/)

**Tilbehør**

* 1 [avocado](https://www.valdemarsro.dk/tag/avocado/)
* 1/2 rød [chili](https://www.valdemarsro.dk/tag/chili/), skåret i ringe
* [cremefraiche](https://www.valdemarsro.dk/tag/cremefraiche/) 18 %
* sriracha chilisauce
* 2 [lime](https://www.valdemarsro.dk/tag/lime/)
* 2 håndfulde frisk [koriander](https://www.valdemarsro.dk/tag/koriander/)

Tid: 40 minutter

**Fremgangsmåde**

**Pulled kylling i krydret tomatsauce**  
Sauter løg og hvidløg i olivenolie til de er bløde og klare. Tilsæt spidskommen og koriander, som varmes godt igennem, hvorefter kylling, hakkede tomater, chili og grøntsagsboullion tilsættes. Lad det simre uden låg i 30 minutter.

Tag kyllingen op af gryden og riv det møre kyllingekød i trevler med to gafler. Lad imens saucen koge yderligere ind uden låg, til væden fordamper og saucen tyknes.

Vend det møre kyllingekød med saucen.

**Samle Quesadilla**  
Smør en tortilla pandekage med kylling og tomatsauce, drys med cheddar og lidt spinat, læg en tortilla pandekager over og steg den på begge sider på panden ved høj varme på begge sider, til pandekagen er lidt sprød og osten er smeltet.

Fortsæt til der er tilberedt 4 quesadillas.

Skær ud i trekanter, eller anret som her i halve med de skønneste toppings.