

# Majs quesadilla med plommontomat och getost

4  
port

25  
min



## Ingredienser:

2 tortillas  
400 g skalad potatis  
3 msk crème fraîche  
2 msk rivna parmesanost  
2 dl Green Giant majs  
2 kvistar persilja

8 plommontomater i olika färger  
1 msk olivolja  
1 kvist rosmarin

100 g getost  
1 dl matlagningsyoghurt  
100 g rucola



## Gör så här:

### Quesadilla:

Koka potatisen mjuk i saltat vatten, häll av vattnet och ånga av på spiskanten.  
Mosa potatisen och blanda i majs, crème fraîche och strimlad persilja.  
Smaksätt med salt och peppar.  
Bred ett lager mellan två tortillas och tryck ihop.  
Låt kallna i kyl, skär upp i 8 bitar.  
Stek i olja gyllenbrun på båda sidor.

### Plommontomat:

Dela tomaterna på mitten och vänd i olja, rosmarin salt och peppar.  
Baka i 100 grader ca. 30 minuter.

### Getostyoghurt:

Mixa ost och yoghurt slät. Smaksätt med svartpeppar.  
Servera med rucola.