

Kids' Easy Cheesy Quesadillas

with Guacamole and Salsa

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

2 Baking sheets, measuring spoons, parchment paper, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Flour Tortillas	6
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Monterey Jack Cheese, shredded	1 cup
Tomato Salsa	½ cup
Corn Kernels	113 g
Guacamole	3 tbsp
Oil*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and char corn

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **corn** and **1 tbsp water** to the dry pan. Cover and **cook**, stirring once halfway through, until **corn** is charred or dark golden-brown, 2-4 min.



3 Bake quesadillas

- Drizzle **2 tsp oil** over **quesadillas**.
- Place another baking sheet over **quesadillas**.
- Bake in the **bottom** of the oven until **cheese** melts, 6-8 min.
- Remove the top baking sheet, then continue to bake until **tortillas** are crisp, 6-8 min.



2 Assemble quesadillas

- Prepare a parchment-lined baking sheet. Drizzle **2 tsp oil** over parchment.
- Arrange **tortillas** on the baking sheet in a single layer. Spread **1 tbsp salsa** evenly over one side of **each tortilla**.
- Sprinkle **Monterey Jack, cheddar cheese** and **corn** over **salsa**. Fold **tortillas** in half to enclose **filling**.



4 Finish and serve

- Cut **quesadillas** into wedges.
- Serve **quesadillas** with **guacamole** and **remaining salsa** on the side for dipping.

Quesadillas fromagées pour enfants

avec guacamole et salsa

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Tortillas de farine	6
Cheddar, râpé	½ tasse
Monterey Jack, râpé	1 tasse
Salsa aux tomates	½ tasse
Mais	113 g
Guacamole	3 c. à soupe
Huile*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et faire griller le maïs

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **maïs** et **1 c. à soupe** d'eau à la poêle sèche. Faire cuire à couvert de 2 à 4 min ou jusqu'à ce que le **maïs** soit doré et grillé, en remuant une fois à mi-cuisson.



3 Faire cuire les quesadillas

- Arroser les **quesadillas** de **2 c. à thé** d'huile.
- Placer une autre plaque à cuisson par-dessus les **quesadillas**.
- Faire cuire dans le **bas** du four de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Découvrir les **quesadillas** et poursuivre la cuisson de 6 à 8 min ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.



2 Assembler les quesadillas

- Tapiser une plaque à cuisson de papier parchemin. Arroser le papier parchemin de **2 c. à thé** d'huile.
- Disposer les **tortillas** sur la plaque en une seule couche. Étendre **1 c. à soupe** de **salsa** uniformément sur un côté de **chaque tortilla**.
- Parsemer de **Monterey Jack**, de **cheddar** et de **maïs**. Plier les **tortillas** par-dessus la **garniture**.



4 Terminer et servir

- Couper les **quesadillas** en quartiers.
- Servir les **quesadillas** avec le **guacamole** et le **reste** de la **salsa** comme trempettes.