

Easy Breakfast

Quesadillas

with Fresh Pico de Gallo and Garlicky Home Fries

Home Fries

35 Minutes

Start here

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

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, zester, large bowl, parchment paper, small bowl, whisk, large non-stick pan, paper towels

Ingredients

	2 Person
Egg	4
Flour Tortillas	6
Guacamole	3 tbsp
Tomato	190 g
Shallot	50 g
Lime	1
Cilantro	7 g
Yellow Potato	360 g
Garlic Salt	1 tsp
Sour Cream	3 tbsp
Monterey Jack Cheese	½ tsp
Butter*	
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

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 Roast potatoes and prep

- Cut **potatoes** into ¼-inch pieces.
- Add **potatoes** and **1 tbsp oil** to a parchment-lined baking sheet. Season with **half the garlic salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Roast in the **middle** of the oven, flipping halfway through, until tender and golden-brown, 18-20 min.
- While the **potatoes** roast, zest, then juice **lime**.
- Cut **tomato** into ½-inch pieces.
- Peel, then finely chop **shallot**.
- Roughly chop **cilantro**.



3 Scramble eggs

- Crack **eggs** into a large bowl, then whisk thoroughly until combined. Season with ¼ **tsp garlic salt** and **pepper**.
- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl until melted. Add **eggs** to the pan. Cook, stirring in a figure-eight pattern, until curds form and **eggs** are cooked through.**
- Remove from heat. Sprinkle **cheese** over **eggs**.
- Arrange **tortillas** on a clean surface.
- Divide **eggs** evenly over one side of **each tortilla**. Fold **tortillas** in half to enclose **filling**.



2 Make pico de gallo and guacamole crema

- Add **tomatoes, shallots, half the cilantro, 1 ½ tsp lime juice, ½ tbsp oil, ¼ tsp sugar** and **1 tsp lime zest** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.
- Combine **guacamole, sour cream, remaining lime juice** and **remaining lime zest** in a small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine. Set aside.



4 Finish and serve

- Carefully wipe pan clean with paper towels. Reheat the same pan over medium-high. When hot, add **1 tbsp oil**.
- Add **3 quesadillas** to the pan. Cook until golden-brown, 1-2 min per side. Transfer **quesadillas** to a plate.
- Reduce heat to medium and repeat with **remaining quesadillas**.
- Cut **quesadillas** into wedges, then divide between plates.
- Top with **pico de gallo**, then sprinkle with **remaining cilantro**.
- Serve **garlicky potatoes** and **guacamole crema** on the side for dipping.

Quesadillas de déjeuner

avec pico de gallo frais et frites maison à l'ail

35 Minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (550 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingredients

	2 Personnes
Œuf	4
Tortillas de farine	6
Guacamole	3 c. à soupe
Tomate	190 g
Échalote	50 g
Lime	1
Coriandre	7 g
Pomme de terre à chair jaune	360 g
Sel d'ail	1 c. à thé
Crème sure	3 c. à soupe
Fromage Monterey Jack	½ c. à thé
Beurre*	
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

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

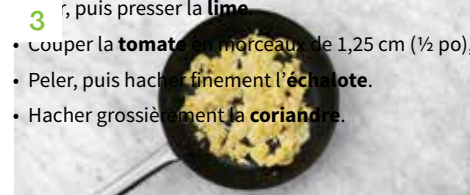
Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Rôtir les pommes de terre et préparer

- Couper les **pommes de terre** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. Assaisonner de la **moitié du sel d'ail et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.

- Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, rincer, puis presser la **lime**.



- 3 Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po),
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.

Brouiller les œufs

- Dans un grand bol, casser les **œufs**, puis bien mélanger en fouettant. Assaisonner de ¼ c. à thé de **sel d'ail et poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter les **œufs**. Cuire, en remuant en forme de huit, jusqu'à ce que le caillé se forme et que les **œufs** soient bien cuits**.
- Retirer du feu. Parsemer de **fromage**.
- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.



2 Faire le pico de gallo et la crème au guacamole

- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, les **échalotes**, le la **moitié** de la **coriandre**, **1 ½ c. à thé** de **jus de lime**, **½ c. à soupe d'huile**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à thé** de **zeste de lime**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un petit bol, combiner le **guacamole**, la **crème sure**, le **reste** du **jus de lime** et le **reste** du **zeste de lime**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



4 Terminer et servir

- Essuyer la poêle à l'aide d'essuie-tout. Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis ajouter 3 quesadillas. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer les **quesadillas** sur une assiette.
- Réduire à feu moyen et répéter avec le reste des quesadillas.
- Couper les **quesadillas** en quartiers, puis les répartir dans les assiettes.
- Couronner d'**un soupçon** de **pico de gallo**, puis parsemer du **reste** de la **coriandre**. FR 3342
- Servir les **pommes de terre à l'ail** en accompagnement.