

Ingrediënten voor 10 personen

1,5 Kilo kipfilet in stukjes/3
blikken zwarte bonen of
kidneybonen/ 1 blikje mais/ 2
grote rode paprika/ 2-3 teentjes
knoflook/ 1 kip bouillonblokje/
pikante kipkruiden/ 2 grote potten
taco hot sauce/ 2 potjes demi
creme fraiche/ veel geraspte
oude kaas/ vers gemalen peper/
18 tortillas/ 1 kilo tomaten.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Mexicaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Enchillada's

Mexicaans hoofdgerecht

Vorbereiding

Kipfilet aanbraden, de kipkruiden en het bouillonblokje erover verdelen. Uit de pan nemen en uit laten lekken in vergiet. Ui, paprika en knoflook fruiten. Bonen en mais afspoelen en uit laten lekken.

Bereidingswijze

Kip, paprika en ui mengen. Mengsel over de tortillas verdelen. Bonen en mais erover. Tacosaus erover. Wat klodders creme fraiche, geraspte kaas en vers gemalen peper. Tortilla dichtplakken met wat creme fraiche. Plakjes tomaat erboven op en wat geraspte kaas erover. Ongeveer 10 minuten in de oven op 200 graden.

Serveertips

Lekker met rijsttaart en guacomole.