

Ingrediënten voor 4 personen

500 g rundergehakt (of  
lamsgehakt) 3 eetl.  
zonnebloemolie of arachideolie 2  
uien 1 theel. chilipoeder 2 groene  
Spaanse pepers (of  
jalapenopepers in potje) 1 teentje  
knoflook 400 g tomatenblokjes  
(1/2 l blik) 2 eetl. tomatenpuree  
versgemalen peper zout 8 tarwe  
tortilla's (kant-en-klaar) 150 g  
geraspte belegen kaas 250 ml (2  
bekertjes) zure room gehakte  
koriander (vers of diepvries)

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Enchilada's met chilisaus

### Vorbereiding

Bak het gehakt rul in de 2 eetl. hete olie. Pel de uien en snipper ze. Voeg de helft ervan met de chilipoeder bij het gehakt. Halveer de pepers en snijd ze zonder zaadjes in stukjes. Verhit 1 eetl. olie en fruit hierin de rest van de ui en de geperste knoflook. Voeg tomatenblokjes, tomatenpuree en de pepertjes toe. Stoof zachtjes 10 minuten. Pureer de saus met de staafmixer of in een blender en laat hem daarna nog iets inkoken. Verwarm de oven voor op 190°C.

### Bereidingswijze

Vet een ondiepe ovenschaal licht in. Bestrooi een tortilla met een beetje kaas, gesnipperde ui, gehakt, 1 eetl. saus en 1 eetl. zure room. Breng op smaak met zout en peper. Rol de tortilla op en leg de rol met de naad naar beneden in de schaal. Maak er zo nog 7. Giet de rest van de saus erover en strooi er nog wat geraspte kaas over. Zet ze 20-25 minuten in de oven totdat ze goudbruin zijn. Serveer ze met een eetl. zure room op iedere enchilada en strooi er koriander over.

### Serveertips

Voeg aan de zure room eens 1 gepureerde avocado, versgemalen peper en 1 geperst teentje knoflook toe. Wijnadvies: Hier hoort een sappige Elzasser wijn: Riesling, Pinot Blanc of Pinot Gris, maar ook een Duitse Riesling Kabinett (9-11°C).