

Ingrediënten

Enchillada's - 8 Honig Wraps -
500 Gram Kipfilet - 1 bakje
Creme Fraiche - 1 Normale Ui -
Stukje Kaas, Saus: - Blik
Gepelde Tomaten - 1 1/2 Teentje
Knoflook - Peper/zout

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Enchillada's

De enige echte!

Bereidingswijze

OVEN VOORVERWARMEN OP 225 GRADEN. Enchillada's - Snijd de kipfilet in kleine stukjes en bak deze tot ze gaar zijn. - Doe de helft van de Ui erbij en bak deze mee. - Dan gaat de Creme Fraiche ook door het geheel heen. - Als laatste komt er een handje geraspte kaas doorheen. Laat dit alles op heel laag vuur staan. Dan ga je de saus maken. - eerst doe je de rest van de uien, samen met de geperste knoflook in een koekepan. - Daar voeg je wat peper en zout bij naar smaak. - Dan snij je de gepelde tomaten in stukjes en die doe je ook in de pan. Ook doe je daar wat tomatensap bij uit het blikje. - Dit alles even laten koken, en daarna zachtjes op het vuur laten staan. Vellen - Dan doe je alle vellen even een paar seconden in de magnetron (zodat ze beter rollen) - je pakt een vel en legt deze helemaal uit. - Dan schep je met een lepel de kipfilet met de saus erbij (dat is niet de tomatensaus). dit schep je horizontaal in de wrap. - dan rol je de wrap op en legt hem in een Ovenschaal. Dit doe je met alle vellen. - vervolgens doe je met een lepel de tomatensaus over de vellen heen. Dus de bovenkant hoort helemaal bedekt te zijn met saus. Zet deze schaal 10 minuten in een op 225 graden voorverwarmde oven, en smullen maar.

Serveertips

Je kunt, voordat je de vellen vult, de vellen insmeren met een chilli saus, of BBQ saus. En als je niet van tomaten houdt, dan vervang je de saus door geraspte kaas.