

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 grote ui 4 eetl. olie 4 teentjes  
knoflook 800 g rijpe vleestomaten  
3 jalapeñopepers (uit blik) of 1  
verse Spaanse peper zout 3? dl  
kippebouillon 500 g kipfilet 12  
maistortilla's bosje verse  
koriander (of snijpeterselie) 4  
eetl. creme fraiche 50 g queso  
fresco (of fetakaas)

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Mexicaans  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Chilaquiles rojos

Gemakkelijk gerecht afkomstig uit Mexico Rode chilaquile's voor 4 personen

### Bereidingswijze

Pel de ui, hak hem fijn en fruit hem in een pan met 1 eetlepel olie. Pel de teentjes knoflook, pers ze uit en voeg ze toe aan de ui. Overgiet de tomaten met kokend water, ontvel ze en verwijder het zaad. Hak het vruchtvlees grof. Was de pepers, verwijder het zaad en hak ze fijn. Voorzichtig met het scherpe sap, kom niet met uw vingers bij uw ogen. Voeg de gehakte tomaten en pepers toe aan de uitjes, strooi er zout bij en laat het geheel circa 10 minuten zachtjes pruttelen. Pureer alles in een keukenmachine en schep de puree weer in de pan. Breng de kippebouillon in een pan aan de kook en laat hierin de kipfilet afgedekt circa 30 minuten zachtjes pocheren. Haal de filet uit de pan en snijd hem in dunne reepjes. Giet de bouillon bij de tomatenpuree en verwarm deze. Snijd de tortilla's in achten en bak de stukken in een koekepan met de resterende olie knapperig en bruin. Was de koriander, dep de blaadjes droog en hak ze fijn. Schep ze met de stukjes tortilla en de reepjes kip door de tomatensaus. Voeg de creme fraiche en de verkrumelde kaas toe en laat het gerecht afgedekt nog 6 tot 8 minuten trekken boven een laag vuur tot de kaas begint te smelten.

### Serveertips

In plaats van tomaten kunt u voor dit gerecht ook tomatillo's gebruiken. Het heet dan chilaquiles verdes. Bron van een vriendin 2400 kJ/570 kcal per portie