

Ingrediënten voor 4 personen

1 el zonnebloemolie 1 ui,
gesnipperd 1 knoflookteen, fijn
gesneden 1 paprika, in reepjes
gesneden 1 klein blikje mais,
uitgelekt 400 g biefstuk, in
reepjes gesneden 1 el gerookte
paprikapoeder 2 tl
komijnzaadpoeder 1 tl gedroogde
oregano 1 pot krachtbouillon rund
basis 1 pot water 8 tortilla wraps
200 ml crème fraîche 200 g
geraspte kaas 10 g verse
koriander

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Mexicaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Rund Enchilada's

Rund enchilada's met zacht gestoofd rundvlees. Dit is ultiem comfort food uit Mexico. De krachtbouillon rund basis van Struik geeft het gestoofde rundvlees extra veel smaak.

Hulpmiddelen

Ovenschaal

Bereidingswijze

1. Verhit de zonnebloemolie in een braadpan op middel hoog vuur.
2. Fruit hier de ui en de knoflook in. Voeg vervolgens de paprika, mais en biefstukreepjes toe. Bak dit voor ongeveer 4 minuten en voeg de gerookte paprikapoeder, komijnzaadpoeder en oregano eraan toe.
3. Roer door en roer vervolgens de krachtbouillon rund en pot water door het mengsel.
4. Laat het mengsel 60 minuten pruttelen op zacht vuur met de deksel op de pan. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden.
5. Vul de tortilla wraps met het mengsel en leg ze in een ovenschaal. Verdeel hier de crème fraîche en vervolgens de geraspte kaas overheen.
6. Plaats de ovenschaal 25 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.
7. Garneer met verse koriander en serveer meteen.