

Ingrediënten voor 4 personen

3 kipfilets (ca. 450 g.), 1 kippenbouillontablet, 2 pakjes (a 150 g.) gesneden kaas naar keuze, b.v. gatenkaas of komijnekaas (ik maak ook wel eens allerlei restjes kaas op deze manier op), 1 vleestomaat of een paar gewone tomaten, 2 a 3 tenen knoflook, zo'n 20 plakjes jalapenopeper uit een potje, 1 blikje tomatenpuree (140 g.), 3 theel. mexican seasoning (Casa Fiesta), 4 tarwetortilla's, 1 bekertje creme fraiche (200 ml.).

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Enchiladas met Kip en Kaas

Mijn gezin is dol op gevulde tortilla's uit de oven en deze met kipvulling zijn favoriet. Ik vond het recept ooit in een foldertje over kaas en ik pas het aan naar gelang wat ik in huis heb.

Bereidingswijze

Bestrijk elke tortilla met 1/4 deel van de gekruide tomatenpuree. Beleg aan een kant (ca. 2 cm. van de kant vrijlaten) met de plakjes kip. Bestrooi met tomaat, knoflook en jalapenopeper. Bedek met 1,5 plakje kaas en bestrijk met een beetje creme fraiche. Rol de tortilla strak op en leg ze naast elkaar in een passende Ovenschaal. Bestrijk de bovenkant, uiteinden en zijkanten royaal en zorgvuldig met creme fraiche. Snijd 4 plakken kaas in smalle reepjes en beleg de rollen ermee. Schenk enkele eetlepels bouillon in de schotel en zet hem in de oven voor zo'n 30 min. tot de kaas gesmolten en lichtbruin is.

Serveertips

Geef er een frisse knapperige salade bij.

