

Meksikanske enchiladas

300 g kyllingfilet
1 ss olje til steking
Enchiladas kryddermiks (vi lager)
1/2 gul løk
1 boks hakkede tomater
1,5 dl revet ost
6-8 stk tacolefser (6 store-8 små)

Enchiladas kryddermiks:

1/2 ts Chilipulver
1 ts Paprikapulver
1 ts maizenna
1/2 ts salt
1/2 ts sukker
1/2 ts malt cumin
1/2 ts hvitløkspulver
1/2 ts oregano
1/2 ts malt koriander
1/4 ts kayennepepper



Slik gjør du:

1. Bland sammen kryddermiksen i en bolle.
2. Bland de hakkede tomatene med kryddermiksen og **halvparten** av den revne osten.
3. Sett ovnen på 200 grader.
4. Kutt kyllingen og løken i små biter, du kan bruke saks til kyllingen.
5. Stek kyllingen og løken i olje til den er gjennomstekt (ikke rosa inni).
6. Hell halvparten av tomatsausen over kyllingen.
7. La blandingen småkoke i noen minutter.
8. Ta kyllingblandingen oppi lefsene med en spiseskje. Fordel det jevnt slik at du får like mye i alle lefsene.
9. Rull sammen og legg lefsene i en form med bretten ned. Hell resten av tomatsausen over lefsene i forma.
Dryss resten av osten over til slutt

Stekes i ovnen i 10 min. på 200 grader

Serveres med salat og rømme