



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Enchiladas med kidneybønner, koriander og nachos

## Det skal du bruge

1½+1½+1 tsk mexico mix-krydderi  
 1 stk lime  
 ½ pose grøntsagsbouillon  
 ½ pose tomatpuré  
 ½ stk rødløg  
 ½ stk rød peber  
 1 dåse kidneybønner  
 ½ pk koriander, frisk  
 4 stk tortilla-wraps  
 50 g revet ost  
 100 g salatmix toscana  
 ½ pose nachochips  
 1 stk avocado  
 2 spsk creme fraiche 18%

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
 mel\* <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C.
2. **Enchiladasauce:** Varm en stegepande op med 1½ spsk olie. Tilsæt 1½ tsk mexico-krydderi og rist det let. Tilsæt ½ spsk hvedemel, bouillon og tomatpuré og rør det jævnt. Tilsæt 2-3 dl vand lidt efter lidt, så du får en jævn sauce. Smag til med salt og peber.
3. **Fyld:** Pil og hak løg fint. Rens og skær peberfrugt i tern. Sigt lagen fra bønnerne og skyl dem i koldt vand. Skyl og hak koriander. Del lime i kvarte. Varm en stegepande op til middel varme og tilsæt lidt olie. Steg løgene i 2-3 min. til de er blanke. Tilsæt peberfrugt, bønner, halvdelen af den hakkede koriander og yderligere mexico-krydderi. Steg fyldet i ca. 8 min. og smag til med saften fra ¼ lime, salt og peber.
4. **Enchiladas:** Kom fyld i tortillasene og rul dem sammen. Læg dem i et ovnfast fad med samlingen nedad. Hæld saucen over og drys med revet ost. Bag i ovnen i 6-8 min.
5. **Salat:** Kom salaten i en skål og dryp med lidt limesaft.
6. **Guacamole:** Del avocado og fjern sten og skal. Blend med en stavblender avocadoen med limesaft, mexico-krydderi og creme fraiche. Smag til med salt og peber.
7. Servér de varme enchiladas med nachos, guacamole og resten af det hakkede koriander.