



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kidney bean enchiladas med guacamole og picco de gallo

Det skal du bruge

1/2+1/2 stk rødløg
 1/2+1/2+1/2+1/2 stk lime
 1/2 stk rød peber
 1/2 stk løg
 1 fed hvidløg
 1 dåse kidneybønner
 1 dåse majs-kerner
 1 pose tomatpuré
 1/2 pose grøntsagsbouillon
 1/2 pose majsstivelse
 1 pose mexico mix-krydderi
 4 stk tortilla-wraps
 50 g revet cheddar
 1 stk tomat
 1/2+1/2 pk koriander, frisk
 1 stk avocado
 1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

sukker ^b
 salt ^b
 olie ^b
 peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Letsyltet rødløg:** Pil rødløg og skær den første andel i tynde skiver. Bland det med saften fra en 1/2 lime og 1 tsk sukker i en skål. Hak resten af løget fint og stil til side.
3. **Forberedelse:** Skyl, rens og skær peberfrugt i små tern. Pil og hak løg og hvidløg fint. Si lagen fra bønner og majs og skyl dem.
4. **Enchiladasauce:** Kom tomatpuré, bouillon, 2 dl vand, majsstivelse, mexi-krydderi og lidt salt i en gryde. Bring det i kog under omrøring.
5. **Bønnefyld:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg løg, hvidløg og peberfrugt i 3-4 min. til løget er gyldent. Kom bønner, majs og ca. 1/2 dl enchiladasauce i. Lad det koge videre i 2-3 min.
6. **Enchiladas:** Fordel bønnefyldet i tortillaerne og rul dem sammen. Læg enchiladas ved siden af hinanden i et ovnfast fad og fordel resten af enchiladasaucen over dem. Drys revet ost på og bag dem i ovnen i 7-10 min. til osten er smeltet.
7. **Picco de gallo:** Skyl og skær tomaterne i små tern. Skyl og hak koriander fint. Kom tomat og halvdelen af koriander i en skål sammen med det hakkede løg fra trin 2. Pres saften fra én del lime i og smag til med salt og peber.
8. **Guacamole:** Del avocado på langs, fjern stenen og tag kødet ud med en ske. Kom det i et litermål eller minihakker sammen med creme fraiche, lidt salt og saft fra én del lime. Blend det med en stavblender (se tips) til en passende grov mos. Vend resten af koriander i og hæld guacamole i en skål.
9. **Til servering:** Skær resten af limen i både. Servér enchiladas med picco de gallo, guacamole, letsyltede løg og limebåde ved siden af.



TIPS!

Har du ikke en stavblender kan du mose det med en gaffel.