



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Enchiladas med kjøttdeig, tomatsaus og ost, servert med frisk salat

Enchiladas

1 stk sjalottløk
1 pakke maiskorn
1 pakke tomatpuré
½ pakke maisstivelse
½ pakke oksebuljong
½–1 pakke three spice
275 g kjøttdeig av svin
4 stk tortillalefser
50–100 g revet ost
2 dl vann ^B

Frisk salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Tilbehør

75 g lettromme

olivenolje ^B
eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Enchiladas:** Skrell og finhakk sjalottløken. Sil laken av maiskornene, og skyll dem i kaldt vann.
3. **Enchiladasaus:** Ha tomatpuréen, 2 dl vann, halve pakken med maisstivelse, oksebuljongen, three spice krydderet og litt salt i en kjele, og kok opp under omrøring.
4. **Enchiladas, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Hakk opp kjøttdeigen med en stekespatte, og tilsett sjalottløken. Stek videre i to minutter, eller til løken er gyllen. Tilsett maisen og omtrent 1 dl av enchiladasausen og la det steke videre i 2–3 minutter. Smak til med salt og pepper.
5. **Gratinerte enchiladas:** Fyll hver av tortillalefsene med kjøttfyllet, og rull dem sammen. Legg enchiladaene ved siden av hverandre i en ildfast form, og fordel resten av enchiladasausen over. Dryss over osten og stek enchiladaene i ovnen i 7–10 minutter, eller til osten har smeltet.
6. **Frisk salat:** Skyll og tørk hjertesalaten, og kutt den i mindre biter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha hjertesalaten og tomaten i en bolle, og vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.
7. **Tilbehør:** Server rømmen til retten.