



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Enchiladas med kidneybønner, koriander og nachos

Det skal du bruge

1½+1½+1 tsk mexican 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 ^b
mel* ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C.
2. **Enchiladasauce:** Varm en stegepande op med 1½ spsk olie. Tilsæt 1½ tsk mexican-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 mexican-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, mexican-krydderi og creme fraiche. Smag til med salt og peber.
7. Servér de varme enchiladas med nachos, guacamole og resten af det hakkede koriander.