



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Enchiladas med kidneybønner, koriander og nachos

## Enchiladasauce

¼-½ pose three spices  
 ½ pose grøntsagsbouillon  
 ½ pose tomatpuré  
 1 spsk olie <sup>b</sup>  
 ½ spsk mel\* <sup>b</sup>  
 2 dl vand <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>

## Fyld

1 stk rødløg  
 1 stk rød peber  
 ½ pk koriander, frisk  
 ½ stk lime  
 1 dåse kidneybønner  
 ½ pose three spices  
 salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>

## Enchiladas

4 stk tortilla-wraps  
 50 g revet ost

## Servering

50 g salatmix napolitana  
 ½ pose nachochips

## Guacamole

1 stk avocado  
 1 fed hvidløg  
 1 bæger creme fraiche 18% 1 dl  
 ½ stk lime  
 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 olie. Tilsæt three spices og rist det let. Tilsæt mel, bouillon og tomatpuré og rør det jævnt. Tilsæt vand lidt efter lidt, så du får en jævn sauce. Smag til med salt og peber.
3. **Fyld:** Hak løg fint. Skær peberfrugt i tern. Sigt lagen fra bønnerne og skyl dem i koldt vand. 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 three spices. Steg fyldet i ca. 8 min. og smag til med saften fra 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. **Guacamole:** Del avocado og fjern sten og skal. Blend kødet med en stavblender avocadoen med limesaft, hvidløg og creme fraiche. Smag til med salt og peber.
6. **Servering:** Kom salaten i en skål og dryp med lidt limesaft. Servér de varme enchiladas med nachos, guacamole og resten af det hakkede koriander.