



Hoofdgerechten

Kip-enchilada-schotel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

5 eetlepels boter
1 ui (fijngesneden)
4 groene pepers (grof gesneden)
500 gram kip (gebakken, in stukjes)
2 eetlepels bloem
2 deciliter kippenbouillon
1 quart salsa dip
600 gram kaas (geraspte)
9 tortilla's
handvol zwarte olijven (fijngesneden)
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

Fruit de ui in 2 eetlepels boter. Voeg de pepers en de kip toe en laat ze even mee bakken. Smelt in een pannetje de rest van de boter en roer er de bloem onder. Roer er vervolgens de bouillon onder en daarna ook de Taco Salsa.

Verdeel $\frac{1}{4}$ van deze saus over de bodem van een ovenschotel. Bedek de bodem volledig met 3 tortilla's. Verdeel er een laagje saus over en vervolgens ook de helft van de kip en 200 g kaas. Herhaal dit nog een keer en eindig met tortilla's.

Afdekken met aluminiumfolie en 30 minuten in een voorverwarmde oven van 190° plaatsen. Strooi er dan de resterende kaas over en plaats de schotel nog 5 minuten in de oven, zonder folie. Voor het opdienen bestrooien met olijven en lente-uitjes.

