



Hoofdgerechten

Enchilada met kip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram kip (in blokjes)
1 groene paprika (in kleine blokjes)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 rode ui (gesnipperd)
2 eetlepels koriander (fijngehakt + extra)
400 gram tomatenblokjes (blik)
70 gram feta (verbrokkeld)
4 eetlepels kaas (geraspt)
1 lookteentje (geperst)
1 blik zoete maïs
2 eetlepels room
8 tortilla's
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui en knoflook aan in een pan met olijfolie. Voeg de paprika, de koriander en tomatenblokjes toe. Kruid met peper en zout en laat 10 minuten zachtjes pruttelen.

Kruid de kip met peper en zout. Verhit in een andere pan olijfolie en bak de kip lichtbruin en gaar. Schep de kip in een kom en laat afkoelen. Voeg de feta en maïs toe en roer er de room onder.

Verwarm de tortilla's volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zo zijn ze makkelijker oprolbaar. Schep het kipmengsel op de tortilla's en rol ze strak op. Leg ze in een beboterde ovenschaal met de naad naar onder. Giet er de tomatensaus over en bestrooi met wat kaas.

Zet de schaal nog 15 minuten in de oven totdat de kaas gesmolten is. Garneer voor het opdienen met koriander en lente-uitjes.

Tip:

Lekker met een frisse, groene salade.

Keukenbenodigdheden

Oven

