



## Enchilada's met kip

en cheesy groenepaprikasaus



30-40min



2 personen

Heb je een heftige dag achter de rug of gewoon zin om te smikkelen? Begeef je dan rechtstreeks naar de keuken en maak deze met kaassaus overladen quesadilla's: Enchilada's Suiza. De romige saus wordt oorspronkelijk gemaakt van tomatillos, de Mexicaanse aardkers. Wij geven de saus juist zijn typerende kleur door er gebakken groene paprika en pittige jalapeñopeper aan toe te voegen.

## Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1x kipstukjes
- 5g Mexicaanse kruiden
- 2 tomaten
- 1 verse jalapeñopeper
- 1 groene paprika
- 1 beker crème fraîche<sup>7</sup>
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas<sup>7</sup>
- 1x wraps<sup>1</sup>
- 10g verse koriander

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven met grillfunctie
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker

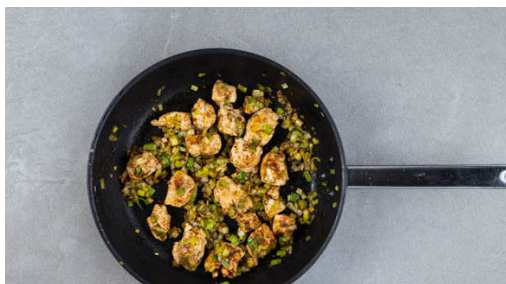
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 822kcal, vet 47.3g, koolhydraten 54.2g, eiwit 41.4g



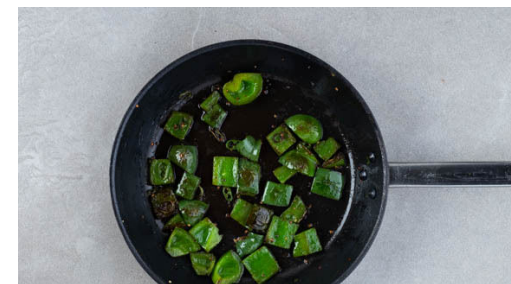
### 1. Kip bakken

Verwarm de oven voor op 220°C met de grill aan. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in smalle reepjes. Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **prei** en **kip** met **1/2-1tl Mexicaanse kruiden** en 1/8tl zout toe en bak 3-4min totdat de **prei** zacht is.



### 2. Tomaten toevoegen

Snijd de **tomaten** in grove stukken en voeg ze aan de koekenpan toe. Schep om en leg er een deksel op. Stoof 7-9min tot de **kip** gaar is. Breng op smaak met peper en zout.



### 3. Paprika bakken

Snijd de **jalapeñopeper** in ringetjes (verwijder evt. de pitjes). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur. Voeg de **paprika** samen met de **helft tot alle jalapeñopeper** en 1/8tl zout toe. Bak 4-5min totdat de **paprika** iets geblakerd is.



### 4. Saus pureren

Doe de inhoud van de paprikapan met de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer, de **saus** hoort lopend zijn. Roer dan de **kaas** erdoor en breng op smaak met peper en zout.



### 5. Wraps gratineren

Vul in totaal **4 wraps** met het **kipmengsel**, schep daarbij zo min mogelijk vocht uit de pan mee. Rol de **wraps** op en leg ze naast elkaar, en met de vouwzijde omlaag, in een middelgrote ovenschaal. Schenk de **saus** erover en zet de ovenschaal 5-8min in de oven, vlak onder de grill, tot de **saus** bubbelt en goudbruin is. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept.



### 6. Koriander snijden

Hak de **koriander** zonder harde stelen grof. Serveer de **enchilada's** bestrooid met de **koriander** en evt. **rest van de jalapeño**.