



Enchilada's met gehakt en paprika en kruidige knoflookcrème



30-40min



2 personen

Deze enchilada's zijn het ultieme comfortfood. Je vult de wraps met stevig gekruid rundergehaakt, paprika en champignons en bakt ze vervolgens in de oven nog even af onder een laagje kruidige knoflookcrème. Kortom, knapperige buitenkant, zachte binnenkant en een onweerstaanbaar gerecht voor de hele familie.

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 beker zure room ⁷
- 15g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Tex Mex-kruiden
- 1x wraps ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- ovenschaal
- grote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Kooktip

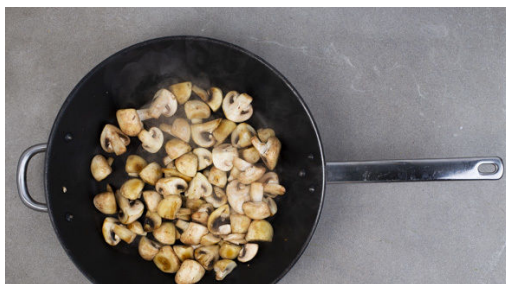
Gebruik alleen meer knoflook als je daarvan houdt.

Allergenen

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

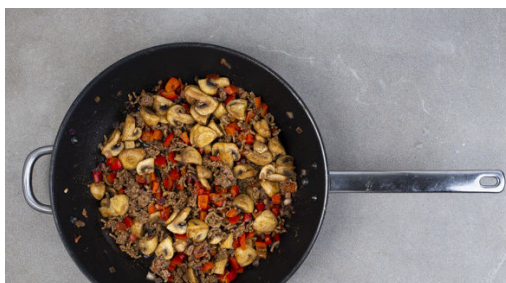
Voedingswaarde per portie

calorieën 763kcal, vet 39.8g, koolhydraten 56.4g, eiwit 40.5g



1. Champignons bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in kleinere stukken. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **champignons** 4-5min tot ze goudbruin beginnen te kleuren.



4. Gehakt bakken

Voeg het **gehakt** met de **helft van de Tex Mex-kruiden** en 1/4tl zout aan de pan met **groenten** toe. Roerbak 3-4min tot het **gehakt** gaar en bruin is. Proef en breng de **vulling** op smaak met peper, zout en evt. **meer Tex Mex-kruiden**.



2. Ui en paprika meebakken

Pel en hak de **ui** grof. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Voeg de **ui** en **paprika** aan de pan met **champignons** toe en bak 2-3min mee.



5. Wraps rollen

Vul **4 wraps** met de **gehaktvulling** en rol ze op. Leg de **gevulde wraps** met de vouwkant naar beneden in een middelgrote ovenschaal. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept.



3. Knoflookcrème maken

Halveer en pel de **knoflook** (zie tip, links) en doe **één helft** met **1-2el zure room**, de **bieslook**, **peterselie** zonder harde steeltjes, 1/2tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad en roer dan de **rest van de zure room** erdoor zodat een lobbige **crème** ontstaat.



6. Enchilada's bakken

Schenk de **knoflooksaus** over de **wraps**. Bak 5-10min in de oven tot de **enchilada's** goudbruin zijn en een knapperig randje hebben.