



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 ui
- 1x kipstukjes
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 2 tomaten
- 1 verse jalapeñopeper
- 1 groene paprika
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1x wraps ¹
- 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

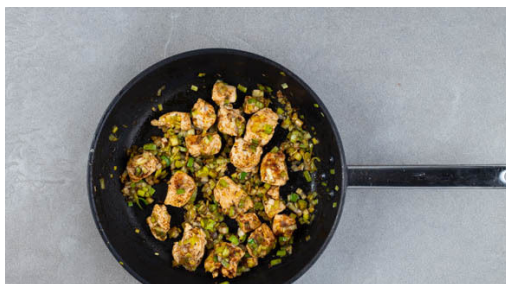
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 818kcal, vet 47.2g, koolhydraten 53.7g, eiwit 41.1g



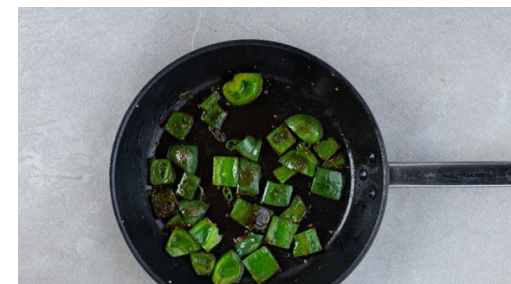
1. Kip bakken

Verwarm de oven voor op 220°C met de grill aan. Pel en hak de **ui** grof. Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** en **kip** met **1/2-1tl tex-mexkruiden** en 1/8tl zout toe en bak 3-4min totdat de **ui** zacht is.



2. Tomaten toevoegen

Snijd de **tomaten** in grove stukken en voeg ze aan de pan toe. Schep om en dek af. 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**, de **helft van de jalapeñopeper** (of meer als je van pittig houdt) en 1/8tl zout toe. Bak 4-5min totdat de **paprika** iets geblakerd is.



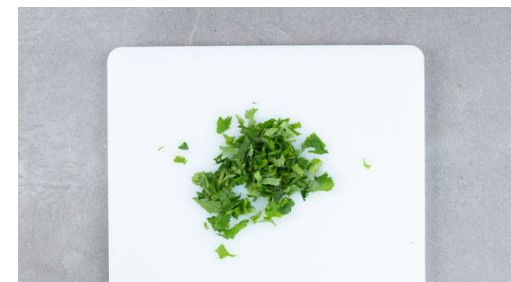
4. Saus pureren

Doe de inhoud van de paprikapan met de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. De **saus** hoort een beetje dun te zijn. Roer 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, 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. de **rest van de jalapeño**.