



Enchilada's met kip en groenepaprikasaus met kaas



30-40min



2 personen

Heb je een heftige dag achter de rug of gewoon zin om te smikkelen? Loop 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 zijn typerende kleur door er gebakken groene paprika en pittige jalapeñopeper aan toe te voegen.

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 200g preiringen
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 tomaat
- 1 groene paprika
- 1 verse jalapeño peper
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 50g geraspte jongbelegen 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 met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Snijd de overgebleven tortilla's in stukjes, meng met olie en zout en bak ze op 180°C in ca. 8min tot tortillachips.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 830kcal, vet 44.7g, koolhydraten 55.5g, eiwit 46.7g



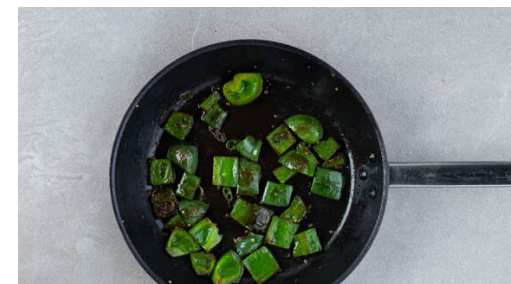
1. Kip bakken

Verwarm de oven voor op 220°C met de grillfunctie, of op 250° boven-/ onderwarmte. Dep de **kip** droog. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kip** en de **preiringen** met **1tl Mexicaanse kruiden** en een flinke snuf zout ca. 3-4min, tot de prei zacht begint te worden.



2. Tomaten toevoegen

Hak de **tomaat** grof en voeg toe aan de **kip** en **prei** en laat afgedekt 7-9min zachtjes koken, tot de **kip** gaar is. Breng op smaak met zout en peper.



3. Paprika bakken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Snijd de **jalapeño peper** in dunne ringen. Verwijder evt. de zaadjes als je niet van pittig houdt. Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** en de **helft van de jalapeño** (of meer naar smaak) met een snuf zout 4-5min, tot de **paprika** begint te bruinen.



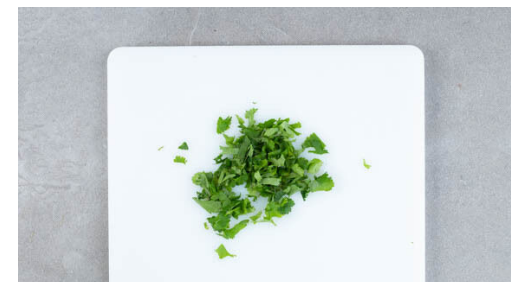
4. Paprikasaus maken

Doe de **paprika-jalapeñomix** met de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Roer de **geraspte kaas** erdoor en breng op smaak met zout en peper.



5. Enchiladas bakken

Vul **4 tortillas** met de **kip-groentemix**, probeer daarbij zo min mogelijk vocht uit de pan te scheppen. Rol op en leg de **enchiladas** voorzichtig met de naad naar onder in een middelgrote ovenschaal. Giet de **paprikasaus** erover en bak of grill 5-8min bovenin de oven, tot de **sous** lichtbruin is en bubbelt.



6. Koriander hakken

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Serveer de **enchiladas** bestrooid met de **koriander** en evt. de **rest van de jalapeño**.