



Enchilada's met chili-gehakt, tomatensaus en zacht gesmolten kaas



30-40min



2 personen

Enchilada komt van het Spaanse 'enchilar', wat 'chili toevoegen' betekent. En dat is precies wat je gaat doen: je geeft het rundergehakt en de zelfgemaakte tomatensaus een heerlijke smaak door er onze met zorg geselecteerde chili-specerijenmix aan toe te voegen. Bestrooi de tortillarolletjes royaal met kaas en schuif ze de oven in. Zo heb je mooi de tijd om de tafel feestelijk te dekken!

Wat je van ons krijgt

- Rodriguez's Chili con Carne spice mix
- gehakte tomaten
- courgette
- wraps ¹
- bleekselderij ⁹
- ui
- rundergehakt
- mais
- geraspte kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- koekenpan
- maatbeker
- kookpan
- ovenschaal
- zeef

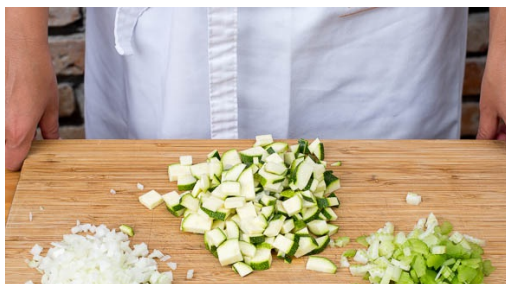
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 861kcal, vet 40.0g, koolhydraten 73.0g, eiwit 46.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** grof. Snijd de **courgette** in kleine blokjes. Snijd de **bleekselderij** in dunne plakjes. Laat de **maïs** uitlekken. Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **helft van de ui** in 3min zacht.



4. Wraps beleggen

Besmeer de bodem van een ovenschaal met **1-2el saus**. Leg **1 wrap** op een bord, besmeer het midden met **1-2el saus** en leg **1/4 van het gehaktmengsel** erbovenop. Herhaal met nog **3 wraps** en verdeel in totaal de **helft van de geraspte kaas** over de **belegde wraps**. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept.



2. Saus maken

Voeg de **helft van de Chili con carne spice mix** toe, roer door en voeg dan de **tomatenblokjes** toe. Vul het blik met 50-100ml water, schud en giet de **inhoud** in de tomatenpan. Laat de **saus** 5-10min op laag vuur sudderen en breng op smaak met peper en zout. Als de **saus** te dik is, kun je een scheutje water toevoegen.



5. Wraps oprollen

Rol de **wraps** dicht en leg ze met de vouwkant naar boven naast elkaar in de ovenschaal.



3. Vulling bakken

Verhit intussen 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur, voeg het **gehakt** toe en bak in 3-4min al hakkend rul. Voeg de **rest van de ui** toe en bak ca. 5min mee, roer regelmatig. Voeg dan de **courgette** en **bleekselderij** toe en bak nog 2min. Voeg tot slot de **maïs** toe en breng op smaak met peper, zout en evt. meer **spice mix**.



6. Enchilada's bakken

Giet de **rest van de tomatensaus** over de **opgerolde wraps**. Als er nog **vlees** over is, kun je dit over de **tomatensaus** verdelen. Bestrooi de **wraps** met de **rest van de geraspte kaas**. Bak de **enchilada's** 15-20min in het midden van de oven, totdat de **kaas** is gesmolten. Laat de **enchilada's** voor het opdienen iets afkoelen.