



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinerte burritoer fylt med ferdiglaget chili con carne, med salat og rømme

Gratinerte tortillaer

1 pakke chili con carne
2-4 stk fullkornstortillaer
100 g revet ost

Salat

1 pakke mais
1 stk rød paprika
100 g tobladssalat
½ stk lime
1 ss olivenolje ^B

Tilbehør

150 g lettømme
½ stk lime

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Gratinerte tortillaer:** Fordel chili con carnen midt på hver av tortillalefsene, og rull dem sammen. Legg rullene ved siden av hverandre, med bretten ned, på et stekebrett med bakepapir. Fordel den revne osten over tortillaene. Stek tortillaene midt i ovnen i 12-14 minutter, til lefsene er gylne.
3. **Salat:** Sil laken av maisen, og skyll den i kaldt vann. Rens og kutt paprikaen i strimler. Skyll og tørk salaten. Del limen i båter. Bland sammen maisen, paprikaen og salaten i en salatbolle. Smak til med 1 ss olivenolje, saft fra limen, salt og pepper.
4. **Tilbehør:** Server rømmen og resten av limebåtene til retten.



TIPS!

Fremfor å lage enchiladas i stekeovnen, kan du varme opp chili con carnen i en kjele, og servere tortillaene og salaten ved siden av. Liker du litt futt i maten, kan du smake til gryten med chili eller chiliketsjup.