



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Nemme enchiladas med færdiglavet chili con carne og koriander

1 pose three spices  
1 pose tomatpuré  
½ stk løg  
½-1 fed hvidløg  
½ stk rød peber  
½ pk koriander, frisk  
600 g chili con carne  
½ stk lime  
4 stk tortilla-wraps  
50 g revet ost  
50 g salatmix napolitana  
olie <sup>b</sup>  
mel <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Sauce:** Varm en gryde op til middelhøj varme og tilsæt 1½ spsk olie. Steg ¾ af three spice krydderiet ca. 2 min. Tilsæt ½ spsk mel og tomatpuré og rør det hele sammen til en jævn blanding. Tilføj 1½-2 dl vand lidt ad gangen til du har en jævn sauce. Smag til med salt og peber.
3. **Kødfyl:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Rens og skær peberfrugt i tern. Skyl og hak koriander fint. Varm en stegepande op til middel varme og tilsæt lidt olie. Steg løg ca. 2-3 min. til det bliver klart. Tilsæt hvidløg, peberfrugt, halvdelen af koriander og resten af three spice krydderiet. Kom chili con carne i og steg fyldet i 5-6 min. Smag til med saften fra halvdelen af lime, salt og peber.
4. **Enchiladas:** Fordel fyldet på tortillaerne, rul dem sammen og læg dem i et ovnfast fad med samlingen nedad. Hæld saucen over og drys med revet ost. Bag i ovnen ca. 6-8 min.
5. Pres saft fra resten af limen og bland med lidt olie. Vend det sammen med salaten i en skål. Spis salaten til enchiladaerne.