



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Enchiladas med chili con carne og koriander

Sauce

½ pose three spices
1 pose tomatpuré
½-1 fed hvidløg
½ spsk mel ^b
1½-2 dl vand ^b

Chili con carne

½ stk løg
2 fed hvidløg
½ stk rød peber
300 g hakket oksekød
½-1 dåse kidneybønner
½ dåse hakkede tomater
½ pose three spices

Enchiladas

4 stk tortilla-wraps
50 g revet ost
½ stk lime
50 g salatmix napolitana
½ pk koriander, frisk

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Sauce:** Varm en gryde op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg three spice krydderiet ca. 2 min. Tilsæt mel og tomatpuré og rør det hele sammen til en jævn blanding. Tilføj vand lidt ad gangen til du har en jævn sauce. Smag til med salt og peber.
3. **Chili con carne:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Rens og skær peberfrugt i tern. Varm en stegepande op til middel varme og tilsæt lidt olie. Steg løg hvidløg og peberfrugt ca. 2-3 min. Kom kødet på og steg videre, mens du deler i mindre stykker. Tilføj bønner, hakkede tomat og three spice krydderiet. Smag til med salt og peber. Lad det kog i ca. 15 min. til det har en fast konsistens.
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 limen og bland med lidt olie. Vend det sammen med salaten i en skål. Hak koriander og drys det over retten. Servér med salaten til.