



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Gratinerte tortillaer
600 g chili con carne
4 stk tortillalefser
100 g revet ost

Salat
1 pakke mais
1 stk rød paprika
75 g Mamma Mia salatblanding
½ stk lime
1 ss olivenolje ^B

Tilbehør
150 g letrømme
½ stk lime

salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 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 osten er gyllen.
3. **Salat:** Hell laken av maisen. Rens, skyll og kutt paprikaen i strimler. Del limen i båter. Bland sammen maisen, paprikaen og salaten i en salatbolle, og 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.