



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Enchiladas med kjøttdeig, tomatsaus og ost, servert med frisk salat

Enchiladas

1 stk sjalottløk
½-1 pakke mais
1 pakke tomatpuré
½ pakke maisstivelse
½ pakke oksebuljong
½-1 pakke tacokrydder
300 g kjøttdeig
4 stk hvetetortillaer
50 g revet ost
🏠 2 dl vann

Frisk salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Tilbehør

75 g lettrømme

- 🏠 olivenolje
- 🏠 eplėsider-, rødvins- eller hvitvinseddik
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Enchiladas:** Skrell og finhakk sjalottløken. Sil laken av maiskornene, og skyll dem i kaldt vann.
- 3 **Enchiladasaus:** Ha tomatpuréen, 2 dl vann, halve pakken med maisstivelse, oksebuljongen, tacokrydderet og litt salt i en kjele, og kok opp under omrøring.
- 4 **Enchiladas, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Hakk opp kjøttdeigen med en stekespatte, og tilsett rødløken. Stek videre i to minutter, eller til løken er gyllen. Tilsett maisen og omtrent 1 dl av enchiladasausen og la det steke videre i 2-3 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Gratinerte enchiladas:** Fyll hver av tortillalefsene med kjøttfyllet, og rull dem sammen. Legg enchiladaene ved siden av hverandre i en ildfast form, og fordel resten av enchiladasausen over. Dryss over osten og stek enchiladaene i ovnen i 7-10 minutter, eller til osten har smeltet.
- 6 **Frisk salat:** Skyll og tørk hjertesalaten, og kutt den i mindre biter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha hjertesalaten og tomaten i en bolle, og vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 7 **Tilbehør:** Server lettrømmen til retten.

Tips fra kokken: Topp gjerne retten med litt hakket koriander hvis du liker det.