



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Budget

ENCHILADAS MED KYCKLING

Ingredienser ▮

1 pkt tortilla
(*Old El Paso 8 Soft Corn*)
3 dl vatten
1 påse taco kryddmix
(*Spice Mix for Enchiladas*)
500 g kycklingfile
2 msk smör
300 g ost (*cheddarost*)

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 200°C. Koka upp vatten, kryddmix och tomatpuré under omrörning. Tärna kycklingköttet. Bryn kycklingen i matfettet. Riv osten. Tillsätt cirka hälften av tomatsåsen och hälften av den rivna osten. Rör om och låt koka upp.
2. Fördela 2-3 msk fyllning på varje tortilla. Rulla ihop och lägg dem med skarven ner i en smord ugnssäker form. Häll resten av tomatsåsen över tortillas i formen och strö resten av osten över.
3. Grädda i 15-20 min eller tills osten har smält.