

inköpslistan.se

Av: FiKkE

- 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.