

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

ENCHILADAS MED LITE HETTA

Ingredienser

1 pkt keso chili
1 klyfta vitlök *(eller efter smak)*
1 dl ost, riven
1/2 burk green chili
(finns bland tacohyllorna)
salt
svartpeppar

Sås

2 dl vatten
2 msk olivolja
2 msk tomatpuré
2 msk tacosås
1/2 burk green chili
salt
svartpeppar
1 klyfta vitlök *(eller efter smak)*
2 dl creme fraische basilika
(Heter nog tomat/basilika)

Serveras i:

1 pkt tortilla *(Gärna medium)*

Alternativ

250 g nötfärs
(Om man inte vill ha veggo)
taco kryddmix
(Att krydda köttfärsen med)

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Blanda alla ingredienser till röran, alltså keso, vitlök (pressad) ost, green chili, salt och peppar. Om du vill ha med kött så stek köttfärsen med tacokryddan och blanda sen med röran.

Gör såsen genom att koka upp vatten, olja, tomatpuré, tacosås, green chili, salt, peppar och vitlök. Ta av kastrullen från värmen och rör i creme fraischen, sen får såsen inte koka, då skär det sig.

Lägg röran på tortillias-bröd och gör rullar av dessa. Lägg i en ugnssäker form.
Häll såsen på rullarna och häll lite riven ost över dem.
Gratinera i ugn på 225 grader i ca 15 min.

Dessa är supergoda!!!