


inköpslistan.se

*Av: Maggan*

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt

# KYCKLING ENCHILADA

## Ingredienser

3 st kycklingfile *(400 g)*
2 st lök, gul
1 msk smör
1 tsk salt
1 tsk sambal oelek
2 dl creme fraiche *(tomat o basilika)*
4 st tortilla *(stora)*
2 dl ost, riven

## Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader. Strimla kycklingen tunt. Skala och hacka löken. Bryn kycklingen i smör i en stekpanna. Rör ner löken och låt den fräsa med. Krydda med salt och sambal oelek. Rör ner crème fraiche och låt det koka ihop någon minut. Fördela röran på tortillabröden och rulla ihop dem. Lägg dem tätt på ett ugnssäkert fat. Strö över osten. Gratinera i mitten av ugnen 10-15 min. Servera med avokado- och tomatsallad.