

ENCHILADAS - MEXICANSKE PANDEKAGER

Opskrift til 8 styks

Her er en af mine livretter, nemlig skønne mexicanske pandekager. Enchiladas er pandekager man fylder med enten oksekød eller kylling i den lækreste krydrede mexicanske sauce. Så lukker man dem, ligger dem i et fad. Hælder lidt mere af saucen over og drysser et generøst lag cheddarost over. Ind i ovnen med dem. Server med en cremet guacamole og en spicy salsa.

Forberedelsestid

20 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

- 2 løg
- 3 fed hvidløg
- 2 peberfrugter (røde eller gule)
- 2-3 gulerødder
- 2 spsk. olie til stegning
- 400 g hakket oksekød
- 2 tsk. spidskommen
- 1 tsk. kanel
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 1/4 tsk. chilipulver eller cayennepeber
- 1 dåse hakket tomat
- 1 dåse chilibønner
- 1/2 dåse majs (omkring 150 g)
- 8 tortillas-pandekager
- 1/2 pose revet ost (jeg bruger cheddar)
- 1 bundt persille til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Hak løg, hvidløg og peberfrugter småt og riv gulerødderne
3. Kom lidt olie på en pande og svits grøntsagerne her i til de falder lidt sammen
4. Tilsæt oksekød og krydderier og vend rundt til kødet har taget farve
5. Kom nu hakket tomat, chilibønner + væsken de ligger i og majs (drænet) ned i gryden og vend det hele rundt
6. Tag nu en pandekage, kom en god skefuld af fyldet i, luk den sammen og læg den i et ovnfast fad med lukningen nedad. Gentag med resterende
7. Kom lidt ekstra tomatsauce over dem og top med revet ost

8. Bag dem i ovnen i ca. 20 minutter og top med frisk persille