

Opskrift til 4-6 personer

Ingredienser

Enchiladasfad

- 325 g kylling (jeg brugte inderfilet)
- 1 tsk. salt og 1/2 tsk. peber
- 1 ds. hakket tomat (400 ml)
- 1 lille dåse sorte bønner, drænet
- 1 lille dåse kidneybønner + majs, drænet
- 1 lille dåse majs + chili, drænet
- 2 fed hvidløg
- 1 peberfrugt
- 1 rødløg
- 1 tsk. spidskommen
- 1/2 tsk. koriander
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. kanel
- 100 g cheddarost

Mini majs-tortillas

- 250 g hvedemel
- 100 g majs mel
- 2 dl vand
- 1/2 tsk. salt
- 1 fed hvidløg, presset
- 1/2 tsk. bagepulver
- olie til pensling

Avocado-lime salsa

- 1/2 agurk
- 1 avocado
- evt. 1 spsk. frisk koriander (hvis du er en af dem som kan lide det)
- 1 spsk. limesaft
- et drys salt og peber

Desuden

- Fintsnittet rødkål
- Halverede farvede cherrytomater
- Friske krydderurter
- Limebåde

Sådan gør du

Enchiladasfad

1. Kom kyllingen i bunden af et fad
2. I en skål blander du salt, peber, hakket tomat, og dåsernes indhold (drænet)

3. Hak hvidløg, peberfrugt og rødløg og kom ved
4. Tilsæt krydderierne og rør det godt sammen
5. Hæld det ud over kyllingen og drys med osten til sidst
6. Bag ved 200 grader i en lille halv time
7. Drys evt. med frisk koriander når fadet er ude igen, hvis du ønsker

Mini majs-tortillas

1. Bland alle ingredienserne i en skål og rør godt rundt
2. Rul dejen ud på et meldrysset bord, så fladt som muligt
3. Med en skål, skær du stikke runde små tortillas ud og løfte dem over på en pande
4. Pensl siden op ad med olie, inden du vender dem

Avocado-lime salsa

1. Skær agurk, avocado og koriander i mindre stykker og kom det i en skål
2. Drys med lime og smag til med salt og peber