

Mexicanske pandekager

Opskrift til 12 ruller (4-6 mennesker)

Ingredienser

- 2 gulerødder
- 1 løg
- 1 peberfrugt
- 150 g majs
- 175 g cheddarost
- 300 g kyllingebryst
- 150 g færdigkøbt salsa eller hjemmelavet (se opskrift til højre)
- 150 g creme fraiche eller græsk yoghurt
- 1 pakke tortillas pandekager (6 stk.)

Hvis du laver salsaen selv

- 1 dåse hakket tomat
- 1/2 tsk. salt
- lidt jalapenos (alt efter hvor stærkt du ønsker det)
- en lille håndfuld persille

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 175 grader og lav så dit fyld: hak grøntsagerne fint – jeg bruger en food processer eller minihakker. Kom dem i en skål sammen med majs og cheddarost.
2. Skær kyllingerne i helt små stykker (eller klip dem) ned i skålen – det er vigtigt de er små, så de når at blive tilberedt inde i ovnen. Du kan også koge kyllingen inden, for at være helt sikre på den er gennembagt. Jeg brugte det blot rått og det var helt færdigbagt efter en lille halv time i ovnen.
3. Vend salsa (enten den købte eller den færdiglavede) og creme fraiche ved og rør det hele rundt.
4. Læg pandekagerne op og skær dem over, så de er halve.
5. Kom en god skefuld fyld på og rul dem rundt. Læg dem tæt i et ovnfast fad. Evt. kan du holde dem sammen med små tandstiks.
6. Kom dem i ovnen i 25-30 minutters tid og server med dine toppings, du kan lave imens pandekagerne bager i ovnen.