

Enchiladas

10 personer

Ingredienser

600g Chicky Strips
1 spsk bløde rosiner
1 spsk hakkede, grønne oliven
1 spsk hakkede mandler
1 lille dåse hakket mild, grøn chili
1 dåse velafdryppede kidneybeans
Ca. 1 dl tomatsauce (se opskrift herunder)
Salt, evt. peber
3-4 pakker hvedetortillas

Tomatsauce

700 g tomater
1 løg
2 grønne chili
1 fed hvidløg
1 tsk salt
1 spsk majsolie
1 knsp stødt kanel eller anis

Tilberedning

Steg eller kog fileterne og lad dem afkøle. Hak det i små stykker. Læg tomater, chili, hvidløg og løg på et stykke folie og grill ingredienserne til de er let gyldne og blistrede. Skær tomater og løg i kvarte.

Udkern chilierne og blend alle grøntsagerne med salt. Varm olien, hæld tomatsaucen i, tilsæt lidt kanel eller anis og kog saucen under omrøring i 15-20 minutter, til den er tyk.

Rør alle ingredienserne til fyldet sammen og smag det godt til. Varm tortillaerne let –se anvisningen på pakningen. Fordel fyldet på tortillaerne, rul dem tæt sammen og læg dem i et smurt ovnfast fad.

Hæld tomatsaucen over tortillaerne og sæt fadet i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter til tortillaerne er gennemvarme.

