

## Meksikanske enchiladas

- 2 kyllingfileter
- 1 ss olje til steking
- Enchiladas kryddermiks (vi lager)
- 1 gul løk
- 1 boks hakkede tomater, bruk helst mutti tomater
- 1,5 dl revet ost
- 6-8 stk tacolefser (6 store-8 små)

### Enchiladas kryddermiks:

- 1/2 ts Chilipulver
- 1 ts Paprikapulver
- 1 ts maizenna
- 1/2 ts salt
- 1/2 ts sukker
- 1/2 ts malt cumin
- 1/2 ts hvitløkspulver
- 1/2 ts oregano
- 1/2 ts malt koriander
- 1/4 ts kayennepepper



### Slik gjør du:

1. Bland sammen kryddermiksen i en bolle.
2. Bland de hakkede tomatene med kryddermiksen og **halvparten** av den revne osten.
3. Sett ovnen på 200 grader.
4. Kutt kyllingen og løken i små biter, du kan bruke saks til kyllingen.
5. Stek kyllingen og løken i olje til den er gjennomstekt (ikke rosa inni).
6. Hell halvparten av tomatsausen over kyllingen.
7. La blandingen småkoke i noen minutter.
8. Ta kyllingblandingen oppi lefsene med en spiseskje. Fordel det jevnt slik at du får like mye i alle lefsene.
9. Rull sammen og legg lefsene i en form med bretten ned. Hell resten av tomatsausen over lefsene i forma.  
Dryss resten av osten over til slutt

Stekes i ovnen i 10 min. på 200 grader

Serveres med salat og rømme