



Enchiladas



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 rode uien
olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
500 gram rundergehakt
1 eetlepel komijnpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
1 eetlepel oregano
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 theelepel cayennepeper
1 rode paprika (in blokjes)
1 groene paprika (in blokjes)
1 blik rode bonen (uitgelekt)
1 blik gepelde tomaat
8 tortilla's
250 gram cheddarkaas (geraspt)
3 limoenen
1 bosje koriander
1 potje zure room

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de stukjes ui met de knoflook glazig in olijfolie.
- 2.** Voeg het gehakt toe en bak het rul.
- 3.** Breng op smaak met komijn, kaneel, oregano, gerookt paprikapoeder en cayennepeper.
- 4.** Voeg de paprikablokjes, de rode bonen en de gepelde tomaten toe. Laat onder deksel 30 minuten sudderen. Laat een beetje afkoelen.



- 5.** Neem een grote ovenschaal.
- 6.** Leg de tortilla's voor je op het werkvlak. Vul ze op met het mengsel, rol op en leg in de ovenschaal. Werk zo alle tortilla's op.
- 7.** Bestrooi met de geraspte kaas en zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 8.** Werk af met zure room, limoenhelften (die iedereen naar believen over het gerecht kan uitknijpen) en koriander.