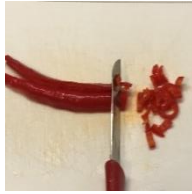


Enchilades con carne

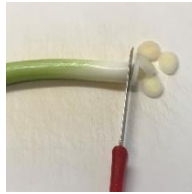
Wat heb je nodig

250 gram gehakt
100 gram champignons
1 rode chilipeper
3 lente-uitjes
1 snufje peper
1 snufje zout

6 tortilla's
1 ei
1 eetlepel olie
100 gram geraspte kaas
boter om in te vetten



Was de rode peper en snijd de uiteinden eraf.
Snijd hem in de lengte doormidden en haal de zaadjes eruit.
Snijd de rode peper in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in dunne plakjes.
Was de lente-uitjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de lente-uitjes in ringetjes.



Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat, middelste stand
Doe het gehakt in de koekenpan en strooi er wat peper en zout op.
Bak het gehakt al omscheppend in 3 minuten rul.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de rode peper bij het gehakt en bak het 3 minuten.
Doe de champignons en lente-uitjes er ook bij en bak dit 2 minuten.



Doe 50 gram geraspte kaas bij het gehaktmengsel.
Schep alles goed door elkaar.
Zet de kookplaat uit.
Zet de oven op 180 graden en vet een ovenschaal in.



Leg een tortilla op een bord.
Schep er 2 volle eetlepels gehaktmengsel op.
Rol de tortilla op en leg hem in de ovenschaal.
Doe dit ook met de andere tortilla's.



Klop het ei los en bestrijk de bovenkant van de tortilla's er mee.
Strooi de rest van de geraspte kaas er overheen.
Zet de schaal in de oven en bak de enchilades 20 minuten.
Lekker met tomatensalsa en een bonensalade.