



Enchiladas met kip en tomatensaus

Gevulde maïstortilla's met pulled kip, opgerold in een kruidige tomatensaus en gegratineerd met kaas. Een echte Mexicaanse ovenklassieker die je bij iedereen in de smaak doet vallen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 400 gr kipfilet
- 8 maïstortilla's
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 800 gr passata
- 1 el tomatenpuree
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gerookt paprikapoeder

1 kl gedroogde oregano
1 el olijfolie
200 gr geraspte belegen kaas
1 handvol verse koriander
zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng een pot licht gezouten water aan de kook. Voeg de kipfilet toe en laat op matig vuur in 15 minuten gaar pocheren. Haal de kip uit het water, laat iets afkoelen en trek met twee vorken uit elkaar in fijne draadjes.
- 2.** Verwarm de oven voor op 190 graden.
- 3.** Verhit de olijfolie in een kookpan op middelhoog vuur. Fruit de ui gedurende 3 minuten glazig. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
- 4.** Roer de tomatenpuree erdoor en laat 1 minuut meebakken. Voeg de passata, het komijnpoeder, het gerookte paprikapoeder en de oregano toe. Kruid met zout en peper en laat de saus op laag vuur 10 minuten zachtjes inkoken.
- 5.** Schep een derde van de saus bij de kip en meng goed.
- 6.** Vet een rechthoekige ovenschotel licht in. Verdeel het kipmengsel over de tortilla's, rol ze strak op en leg ze met de naad naar beneden naast elkaar in de ovenschotel.
- 7.** Giet de resterende saus gelijkmatig over de enchiladas en bestrooi met de geraspte kaas.
- 8.** Bak 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas goudbruin is en de saus borrelt.
- 9.** Werk af met verse koriander en dien onmiddellijk op.

Tip

Wil je de enchiladas pittiger? Voeg een halve kl chilivlokken toe aan de saus samen met de andere specerijen. Gebruik je restjes gekookte of gegrilde kip, dan sla je de pocheerstap gewoon over.

Lekker met

Een frisse groene salade of guacamole met wat limoen.

Dranktip

Een koude Mexicaanse lager of een glas lichte rode wijn zoals een Garnacha past uitstekend bij de kruidige tomatensaus.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**