



## Vegetarische enchiladas met bonen

*Tortilla's gevuld met kruidige bruine bonen en mais, opgerold in een pittige tomatensaus en gegratineerd met kaas. Een feestelijke ovenschotel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 8 tortillawraps
- 2 blikken bruine bonen (800 g)
- 1 blik mais (300 g)
- 2 blikken tomatenblokjes (800 g)
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 200 g geraspte kaas

verse koriander

olijfolie

peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 190°C. Stoof de gesnipperde ui en look glazig.
  - 2.** Voeg de tomatenblokjes, komijn en paprikapoeder toe en laat 10 min pruttelen tot een saus.  
Kruid bij.
  - 3.** Meng de uitgelekte bonen en mais met een derde van de saus.
  - 4.** Vul de wraps met het bonenmengsel, rol ze op en leg ze naast elkaar in een ovenschotel.
  - 5.** Giet de rest van de saus erover en strooi de kaas erop.
  - 6.** Bak 25 min tot de kaas gesmolten en goudbruin is.
  - 7.** Werk af met verse koriander voor het opdienen.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)