

MARLEY SPOON



Enchilada's sin carne

met een kruidige limoencrema



30-40min



2 personen

Als het aan onze culinaire stagiair en taartjesliefhebber Linda ligt, eten we deze heerlijke opgerolde tortilla's elke dag. De veggie enchilada's vult ze met zoete aardappel, paprika en zwarte bonen. Het is even een handigheidje om de wraps in één keer goed in de ovenschaal te leggen, maar overbakken met een kaaslaagje en een frisse koriander-limoendip is dat de moeite helemaal waard!

Wat je van ons krijgt

- zwarte bonen
- crème fraîche ⁷
- rode paprika
- tarwetortilla's ¹
- gehakte tomaten
- geraspte belegen kaas ⁷
- zoete aardappel
- limoen
- Rodriguez's Chili con Carne spices
- verse koriander
- bosui

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- oven
- ovenschaal
- staafmixer
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Houd je niet van pittig? Voeg dan een mespuntje van de spice mix toe en dan meer naar smaak. Een theelepeltje suiker kan de pittigheid ook iets afzwakken.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van



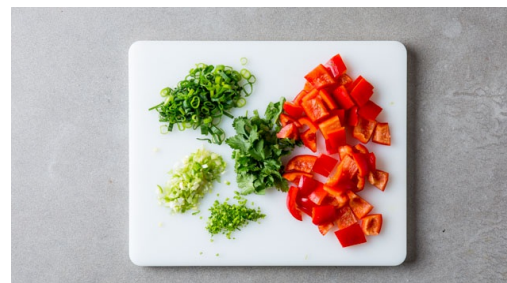
1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Boen de **zoete aardappel** schoon en snijd in 1,5cm grote blokjes. Hussel de **aardappelblokjes** om met 1el olijfolie, peper en zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak 10-15 min in de oven totdat de stukjes goudbruin en gaar zijn. Neem uit de oven, maar laat de oven aanstaan.



4. Vulling maken

Spoel intussen de **zwarte bonen** in een zeef onder de kraan schoon en laat uitlekken. Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **paprika** toe en bak 2min. Voeg de **zwarte bonen, geroosterde zoete aardappelblokjes** en de **rest van de spice mix (zie kooktip, links)** toe en bak 1-2min. Breng op smaak met zout en peper.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd ondertussen het **wit van de bosui** fijn en het **groen** in dunne ringen. Hak de **korianderblaadjes** grof en hak de **steeltjes** fijn. Bewaar de **blaadjes** los van de **steeltjes**. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd in 1-1,5cm grote stukjes.



5. Enchilada's bakken

Besmeer de bodem van een ovenschaal met **4el saus**. Haal de **tarwetortilla's** voorzichtig van elkaar los en **leg 1/4 van de vulling** op **elke tortilla**. Rol de **tortilla's** op en leg ze met de vouwkant naar beneden in de ovenschaal. Verdeel de **rest van de saus** erover en bestrooi met **geraspte kaas**. Bak de **enchilada's** 5-10min in de oven totdat de **kaas** is gesmolten.



3. Saus maken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Bak het **wit van de bosui** 1min, voeg de **helft van de chili con carne spice mix (zie kooktip, links)** en fijngehakte **koriandersteeltjes** toe en bak 30sec al roerend. Doe de **gehakte tomaten** en 50ml water erbij. Laat nog 3-4min op laag vuur sudderen totdat de **saus** wat is ingedikt.



6. Crema maken

Rasp intussen de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Pureer de **crème fraîche**, **helft van de korianderblaadjes**, **1tl limoenrasp** en **1el limoensap** met een staafmixer glad. Breng de **crème** op smaak met peper en zout. Bestrooi de gebakken **enchilada's** met de **bosuiringen** en **rest van de korianderblaadjes**. Serveer de **limoencrema** erbij.