
Gehakt-enchilada's met paprika

en kruidige knoflookcrème



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- rode ui
- rundergehakt
- tarwetortilla's ¹
- verse kruidenmix: bieslook & peterselie
- Rodriguez's Chili con Carne spice mix
- knoflook
- rode paprika
- champignons
- zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- oven
- ovenschaal
- staafmixer

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

Kooktip

Gebruik de andere knoflookhelft voor een ander recept of gebruik de hele teen als je een sterkere knoflooksmaak wenst

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Champignons bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in kleinere stukken. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **champignons** 4-5min tot ze goudbruin beginnen te kleuren.



4. Gehakt meebakken

Voeg, als de **groenten** licht goudbruin beginnen te kleuren, het **gehakt**, de **helft van de Chili con Carne spice mix** en 1/2tl zout toe. Roerbak 3-4min tot het **gehakt** gaar en bruin is. Proef en breng op smaak met peper, zout en **meer spice mix**.



2. Ui en paprika meebakken

Pel en hak intussen de **ui** grof. Halveer de **paprika's**, verwijder de kern en snijd de **paprika's** in kleine blokjes. Voeg de **ui** en **paprika** aan de pan met **champignons** toe en bak 2-3min mee.



5. Enchilada's rollen

Neem de **wraps** uit de verpakking en maak ze voorzichtig van elkaar los. Vul **elke wrap** met **1/8e deel van de vulling**, rol de **wraps** op en leg ze met de vouwkant naar beneden in een grote ovenschaal.



3. Knoflookcrème maken

Halveer en pel intussen de **knoflook (zie kooktip, links)** en doe **een halve knoflookteen** met **1-2el zure room**, de **bieslook, peterselie** zonder harde steeltjes, 1/2tl zout en peper naar smaak in een (hoge) maatbeker. Pureer met een staafmixer glad en roer dan de **rest van de zure room** erdoor zodat een lobbige **knoflookcrème** ontstaat.



6. Enchilada's bakken

Bestrijk de **opgerolde wraps** met de **knoflookcrème** en bak ze 5-10min in de oven goudbruin.