

# MARLEY SPOON



## Enchilada's met gehakt en paprika en kruidige knoflookcrème

 30-40min  2 personen

Deze enchilada's zijn het ultieme comfortfood. Je vult namelijk wraps met stevig gekruid rundergehakt, paprika en champignons en bakt ze vervolgens in de oven nog even af onder een laagje kruidige knoflookcrème, dat een beetje doet denken aan Boursin. Stel je voor: knapperige buitenkant, zachte binnenkant! Met andere woorden: het resultaat is een onweerstaanbaar gerecht voor de hele familie!



## Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 beker zure room <sup>7</sup>
- 15g verse kruidenmix: peterselie & bieslook
- 1x rundergehakt
- 5g Rodriguez's Chili con Carne spice mix
- 1x wraps <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- wok of grote koekenpan
- staafmixer
- ovenschaal

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

## Kooktip

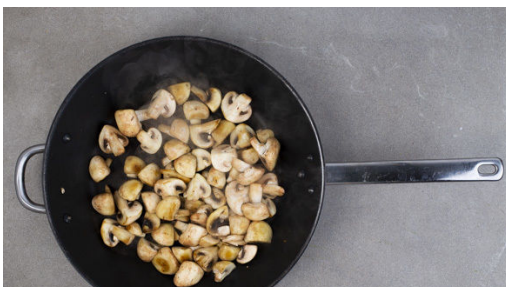
Gebruik alleen meer knoflook als je daarvan houdt.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

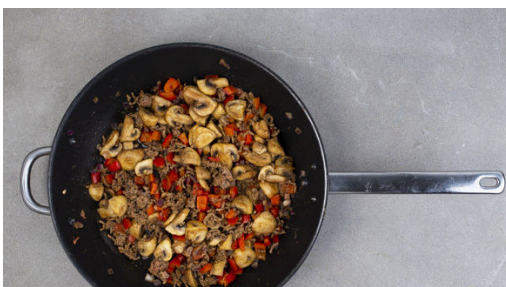
## Voedingswaarde per portie

calorieën 686.0kcal, vet 32.7g, eiwit 37.0g, koolhydraten 57.2g



### 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 1 el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **champignons** 4-5min tot ze goudbruin beginnen te kleuren.



### 4. Gehakt bakken

Voeg het **gehakt** met de **helft van de Chili con Carne spice mix** en 1/4tl zout aan de pan met **groenten** toe. Roerbak 3-4min tot het **gehakt** gaar en bruin is. Proef en breng de **vulling** op smaak met peper, zout en evt. **meer spice mix**.



### 2. Ui en paprika meebakken

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



### 5. Wraps rollen

Neem **4 wraps** uit de verpakking en maak ze voorzichtig van elkaar los. Vul **elke wrap** met **1/4e van de vulling**, rol de **wraps** op en leg ze met de vouwkant naar beneden in een middelgrote ovenschaal. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept.



### 3. Knoflookcrème maken

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



### 6. Enchilada's bakken

Bestrijk de **opgerolde wraps** met de **knoflookcrème** en bak ze 5-10min in de oven tot de **enchilada's** goudbruin zijn en een knapperig randje hebben.