



ENCHILADAS

6A, BRYN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 6 porsjoner

- 1 boks rømme
- 2 ss olje
- 1 boks salsa
- 1 bunt blandet babybladsalat
- 100 g kylling
- 100 g ferdigrevet ost
- 6 stk hvetetortilla
- 1 boks maiskorn

SLIK GJØR DU:

1. Sett stekeovnen på 180 grader, bruk over- og undervarme.
2. Kutt kyllingen i små biter og stek dem i stekeovn med litt olje. Putt kyllingen i en bolle
3. Ta halve salsaen i bollen med kyllingen
4. Legg tortilla lefsene utover kjøkken benken å fordel kyllingblandingen på den
5. Rull lefsene tett sammen til ruller å legg dem med kanten ned i en ildfast form, legg dem tett inntil hverandre.
6. Mål opp revet ost å dryss over
7. Sett formen på rista i ovnen å stek i 15 min.
8. Finn frem resten av salsaen, rømmen og mais. Ha gjerne i skåler.
9. Finn frem salat.
10. Sett formen på et underlag, la den kjøles ned før servering.