

Oppskrift

Enchiladas med renskåret svinekjøtt



En klassisk meksikansk taco-rett: Enchiladas med renskåret svinekjøtt. Serveres med frisk koriander, rømme og salsa. Deilig helgemat fra den norske bonden.

1

Stek kjøttet sammen med tacokrydder

Ha litt smør eller olje i en panne og stek kjøttet sammen med krydderet til det blir gyllent på middels til sterk varme i 3-4 min.

2

Lag tomatrøre

Skjær paprika i tynne strimler og stek dem sammen med kjøttet til de blir litt myke. Tilsett tomater og bønner og la det koke opp.

3

Fordel alt i tortillaen

Fordel røren i tortillaene og rull dem sammen. Legg rullene tett i tett i en stor ildfast form og ha over revet ost. Stek i ovnen i ca. 10-20 minutter eller til osten er blitt gyllen. Server med frisk koriander, rømme og salsa.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Kjøtt og tacokrydder

Gilde strimlet svinekjøtt	350 g
Olje	2 ss
Spisskummen	2 ts
Chiliflak	0,5 ts
Paprikapulver	1 ts

Tilbehør

Rød paprika	1 stk
Grønn paprika	1 stk
Finhakkede tomater (boks)	390 g
Kidneybønner	380 g

Kjøtt og tacokrydder

Tilbehør

Tortillalefser	8 stk
Revet ost	100 g
Rømme	2 dl
Koriander	0,5 potte

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose