



Elvea, een feest uit Italië

Makkelijke enchilada's



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-----------------------|---|
| 1 | ui, gesnipperd |
| 1 teentje | look, fijngesnipperd |
| 1 | paprika, in blokjes |
| 1 | gekookte kipfilet, in stukjes |
| 1 eetlepel | texmexkruiden |
| 400 g | ELVEA pastasaus Arrabiata |
| 6 | kleine tortillavellen |
| 150 g | gemalen kaas |
| 1 handvol blaadjes | kerstomaten, gehalveerd koriander olijfolie |

Bereiding

1. Fruit de ui en de look aan in een scheutje olijfolie. Voeg de paprikablokjes en de gekookte kip toe. Breng op smaak met texmexkruiden.
2. Neem de tortillavellen en bestrijk ze met een lepeltje van de tomatensaus. Leg er vervolgens een beetje van de kipvulling op en rol de tortilla's op.
3. Leg ze in een ovenschaal en lepel er de rest van de tomatensaus over. Bestrooi het geheel met de gemalen kaas en bak de enchilada's 15 minuten op 200 graden in de oven.
4. Werk de enchilada's nog af met fijngesneden kerstomaatjes en koriander.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Stephanie Bex

