

Rätt

Enchiladas med kyckling

Beskrivning

En enkel och god rätt.

Portioner

4

Kategori

Huvudrätter

Ingredienser

6 Tortilla bröd
¾ dl olja
Hackad persilja
3 hackade vitlöksklyftor
2 hackade chilifrukt
4 skalade, hackade tomater
300 g strimlad grillad kyckling
150 g grovt riven ost
3 dl yoghurt naturell
1 hackad lök
Salt

Bild



Gör såhär:

Ta fram en ganska stor ugnsfast form och olja den en aning, värm ugnen till ca: 180°.

Nu värmer vi upp en stekpanna med olja i och bryner lök och vitlök någon minut, rör om flitigt, tillsätt chilin, tomaterna, persiljan och salt.

Låt detta småputtra i ca 15 minuter.

Ställ nu detta på sidan.

Nu blandar vi kyckling, ost och yoghurt i en lämplig skål.

Sedan fyller vi tortillorna med denna kycklingsfyllning och lägger dem med skarven nedåt i den smorda formen.

Håll därefter tomatröran över antingen hela tortillorna eller bara över halva, lite riven ost på och sedan in i ugnen i ca 10–15 minuter.

När vi serverar detta så tycker jag att man gott kan servera en sallad med lite söt bakton till, en lättgjord och härligt god liten varmrätt.