**Mexicaanse enchiladas met gehakt en gesmolten kaas**

Nodig:

8 maïstortilla’s

Olijfolie

Braadboter

500 gram half-om-half-gehakt

2 uien, gesnipperd

Koffielepel knoflookpasta

2 eetlepels oregano

2 theelepels komijn

1 theelepel paprikapoeder

Peper

Zout

1 klein blikje zwarte bonen

1 klein blikje mais

Scheut limoensap

4 tomaten, in stukjes

1 blik tomatenblokjes

1 rode peper, fijngesneden en zaadjes verwijderd

Plakjes jalapeño

250 gram geraspte belegen boerenkaas of cheddar van goede kwaliteit

Bereiding:

Neem een grote pan met dikke bodem en zet op middelhoog vuur. Voeg twee eetlepels braadboter toe. Voeg de gesnipperde uien en de helft van de komijn, oregano, paprika en knoflookpasta toe en fruit 5 minuten op laag vuur. Ondertussen maak je de enchiladasaus door de helft van de komijn, de helft van de oregano, de helft van de paprikapoeder en de helft van de knoflookpasta in een blender of keukenmachine te mixen tesamen met de helft van het limoensap, een eetlepel olijfolie en het blikje tomatenblokjes. Mix glad, proef en voeg naar smaak peper en zout toe. Zet de saus apart. ​​Voeg nu het gehakt en rode peper toe aan de pan en bak rul. Voeg, wanneer het gehakt gaar is, de bonen, mais, limoensap en tomaten toe aan de enchilada vulling. Schep het geheel goed om en haal van het vuur.

Neem een grote ovenschaal en schep de helft van de tomatensaus op de bodem.

Vul en rol de wraps met het gehaktmengsel en plaats ze netjes vlak naast elkaar op de tomatensaus in de ovenschaal. Je mag het best goed aandrukken.

Verdeel de rest van de tomatensaus over de enchilada’s en verdeel de kaas over de bodem. Verdeel naar smaak de gesneden jalapeño over de ovenschaal. Plaats zo’n 35 minuten in de oven op 180 graden.