
Cottage enchiladas

Kategori: Vegetariska rätter

4 - 5 personer

- 12 tortillas eller mjuka tunnbröd, om man inte vill baka själv
- 1 burk hackad grön chili
- 4 dl grovt riven ost, typ cheddar
- 500 g keso eller mosad tofu naturell
- 2 dl creme fraiche eller sesamgrädde
- ½ dl skivade urkärnade svarta oliver
- ½ tsk svartpeppar
- ½ tsk havssalt
- 4 dl enchiladasås - se recept nedan

Enchiladasås

- ½ burk hackad grön chili
- 3 dl kokt varmt vatten
- 2 msk tomatpurè
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 2 msk olja
- ½ tsk salt
- 1 tsk oregano
- ½ tsk kummin
- 2 msk mild tacosås eller Heinz mexicoblandning



Blanda väl alla ingredienser till såsen i en kastrull. Sjud såsen utan lock i 10 minuter och kör den sedan i mixer.

Blanda väl grön chili, keso, vitlök, hälften av osten och salt och peppar.

Lägg en rejäl matsked av blandningen på varje tortilla.

Rulla ihop dem och lägg dem med skarven nedåt i en eldfast form.

Blanda creme fraiche, enchiladasås och oliver. Fördela såsen över tortillas.

Toppa med resten av osten.

Grädda i 250 gr i ca 10 minuter.