



## Enchiladas met kip en tomatensaus

*Gevulde maïstortilla's met kip, opgerold in een pittige tomatensaus en gegratineerd met kaas. Een echte Mexicaanse ovenklassieker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Ovenschotel

### Ingrediënten

- 400 gr kippenwit
- 8 maïstortilla's
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 800 gr passata (gezeefde tomaten)
- 1 el tomatenpuree
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 1 kl oreganum

1 el olijfolie  
200 gr geraspte kaas  
1 bosje verse koriander  
1 kl zout  
versgemalen peper

## Bereidingswijze

---

1. Kook het kippenwit in 15 minuten gaar in licht gezouten water, laat afkoelen en trek uit elkaar in draadjes.
2. Verwarm de oven voor op 190 graden.
3. Fruit de ui en look in de olijfolie glazig. Voeg tomatenpuree, passata, komijn, paprikapoeder, oreganum, zout en peper toe en laat 10 minuten zachtjes pruttelen.
4. Meng een derde van de saus door de kip.
5. Vul elke tortilla met wat kipmengsel, rol op en leg met de naad naar beneden in een ingevette ovenschotel.
6. Giet de rest van de saus erover, bestrooi met kaas en bak 20 minuten in de oven tot de kaas goudbruin borrelt.
7. Werk af met verse koriander en serveer.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)