



Vegetarische enchiladas met bonen

Tortilla's gevuld met kruidige bruine bonen en mais, opgerold in een pittige tomatensaus en gegratineerd met kaas. Een feestelijke ovenschotel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 8 tortillawraps
- 2 blikken bruine bonen (800 g)
- 1 blik mais (300 g)
- 2 blikken tomatenblokjes (800 g)
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 200 g geraspte kaas

verse koriander

olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190°C. Stoof de gesnipperde ui en look glazig.
2. Voeg de tomatenblokjes, komijn en paprikapoeder toe en laat 10 min pruttelen tot een saus.
Kruid bij.
3. Meng de uitgelekte bonen en mais met een derde van de saus.
4. Vul de wraps met het bonenmengsel, rol ze op en leg ze naast elkaar in een ovenschotel.
5. Giet de rest van de saus erover en strooi de kaas erop.
6. Bak 25 min tot de kaas gesmolten en goudbruin is.
7. Werk af met verse koriander voor het opdienen.

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