

Enchiladas



Bruk Gilde kjøttdeig som er 100% norsk!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 220 grader. Varm litt olje i en stekepanne og stek kjøttdeigen. Ha i krydder. Skjær paprika i tynne strimler og stek dem sammen med deigen til de blir litt myke. Tilsett tomater og la det koke opp.

2

Stek i ovnen

Fordel røren i tortillabrødene og rull dem sammen. Legg rullene tett i tett i en stor ildfastform og ha over revet ost. Stek i ovnen i ca. 10-20 min eller til osten er gyllen.

3

Topping

Ha over litt rømme og gjerne litt chilisaus på toppen. Server med litt frisk koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttdeig	400 g
Olje	2 ss
Tacokrydder	1 pose
Rød paprika	1 stk
Grønn paprika	1 stk
Finhakkede tomater (boks)	1 boks
Tortillalefser	8 stk (store)r
Revet ost	100 g
Rømme	2 dl
Chilisaus	0,5 dl
Koriander	1 neve

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose