

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

RECEPTEN,
GERECHTEN

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

MEXICAANSE ENCHILADA'S

COSTA DI BUSSIA LANGHE CHARDONNAY DOC

BEREIDINGSTIJD; 35 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 2 PERSONEN



BENO
DIGD
HEDEN

1 LITER WATER
2 SCHARRELKIPFILETS
1/2 ZOETE UI
50 GRAM FETA
300 GRAM RED
ENCHILADASAU
3 EL ZONNEBLOEMOLIE
16 MAISTORTILLAWRAPS
150 ML MEWXICAN GREEN
SLA
125 GRAM CREME FRAICHE
1 EL JALAPENOPEPER

1

**VERWARM DE OVEN VOOR OP 120 °C. ZET TIJDENS HET
VOORVERWARMEN DE OVENSCHAAL AL IN DE OVEN.**

**BRENG HET WATER MET DE BOUILLONBLOKJES
AAN DE KOOK. HALVEER DE KIPFILETS IN DE LENGTE
EN KOOK DE KIP IN CA. 10 MIN. ZACHTJES GAAR**

**(POCHEREN). HOUD TIJDENS HET Pocheren
DE BOUILLON TEGEN DE KOOK AAN. NEEM DE KIP UIT DE PAN
EN PLUK HET VLEES MET 2 VORKEN IN STUKJES**

. BRENG OP SMAAK MET PEPER EN ZOUT.

**DE BOUILLON GEBRUIK JE IN DIT RECEPT NIET, MAAR KUN
JE PRIMA GEBRUIKEN ALS BASIS VOOR EEN SOEP.**

**SNIJD ONDERTUSSEN DE UI IN DUNNE RINGEN,
DOE IN EEN KOMMETJE**

**EN SCHENK ER KOKEND WATER OVER.
LAAT STAAN TOT GEBRUIK. VERKRUIMEL DE FETA.
VERWARM DE ENCHILADASAUZ OP LAAG VUUR.**

2

3

**PVERHIT DE OLIE IN EEN KOEKENPAN
EN BAK EEN TORTILLA 10 SEC.
PER KANT. LAAT UITLEKKEN OP KEUKENPAPIER
EN LEG DE KIP EROP. VOUW DUBBEL**

EN ZET IN DE OVENSCHAAL IN DE OVEN.

**MAAK ZO DE REST VAN DE ENCHILADA'S. NEEM DE SCHAAL
UIT DE OVEN EN VERDEEL ER DE ENCHILADASAUS
EN GROENE SALSA IN 2 APARTE BANEN IN DE LENGTE
OVERHEEN.**

**LAAT DE UIEN UITLEKKEN. ROER DE CRÈME FRAÎCHE LOS MET 2
½ EL WATER (PER 16 STUKS) ZODAT HIJ MEER VLOEIBAAR
WORDT.**

**BRENG HEM OP SMAAK MET PEPER EN EVENTUEEL ZOUT EN
DRUPPEL HEM MET ZIGZAGGENDE BEWEGINGEN OVER DE
ENCHILADA'S.**

**VERDEEL DE FETA OVER DE SCHEIDSLIJN VAN DE GROENE EN
RODE SALSABAAN, ZODAT JE ALS JE TUSSEN
JE WIMPERS DOORKIJKT, DE VLAG VAN MEXICO
ZIET ONTSTAAN. BESTROOI HET MIDDEN MET
DE UIRINGEN EN JALAPEÑO'S. SERVEER DIRECT.**

*Wijn*WERELD.ONLINE

voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakeelijk*