**Chimichanga's**

Chimichanga's zijn heerlijke, gebakken tortillapakketjes met chili, ui en kaas. Tijdens een Tex-Mex maaltijd worden ze als voorgerecht gegeven of als hoofdgerecht met rijst en gebakken bonen.

**Ingrediënten:**

6 tortilla's

1/2 hoeveelheid chili con carne

6 blaadjes sla, in reepjes

6 bosuitjes, gehakt

100 g geraspte cheddar

olie om te bakken

1/2 hoeveelheid guacamole

100 g zure room

1 tomaat, zaadjes verwijderd en gehakt

**Bereidingswijze:**

Wikkel de tortilla's in folie en leg ze 5 minuten in een warme oven om

ze buigzaam te maken. Verwarm kort de chili en schep circa 2 eetlepels in het midden van elke tortilla. Leg hier wat sla, ui en kaas op. Vouw de zijkanten eroverheen om een pakketje te maken en zorg ervoor dat alle vulling erin gewikkeld is. Verhit in een grote braadpan ongeveer 2,5 cm olie; als het heet is de chimichanga's er met de naad omlaag inleggen. Bak er 2-4 tegelijk (afhankelijk van de grootte van de pan). Bak ze 3 minuten, keer ze om en bak ze nog 3 minuten. Laat ze op keukenpapier uit-

lekken. Bak zo alle chimichanga's. Schep de guacamole erover en wat

zure room. Strooi er wat gehakte tomaat over en serveer Voor 6 personen als voorgerecht, voor 3 als hoofdgerecht.