**Enchilada's**

Sauzen en vullingen voor enchilada's, een Mexicaanse Tex-Mex specialiteit, kunt u oneindig variëren.

**Ingrediënten:**

12 tortilla's

4 el geraspte kaas

gesneden bosui, voor de garnering

SAUS

10 rijpe tomaten, gepeld, zonder zaadjes en gehakt

1 kleine ui, gehakt

1-2 el tomatenpuree

1-2 groene of rode Spaanse pepers, zaadjes verwijderd en gehakt

1 teentje knoflook, geperst

zout

mespunt suiker

2 el boter of margarine

2 eieren

ca. 2,4 dl slagroom

VLEESVULLING

350 g varkensgehakt

1 kleine rode paprika, gehakt

4 el rozijnen

4 el pijnboompitten

zout en peper

**Bereidingswijze:**

Doe voor de saus tomaten, ui, tomatenpuree, Spaanse pepers, knoflook, zout en suiker in een keukenmachine en pureer dit. Verhit de boter of margarine in een grote braadpan. Voeg het mengsel toe en verhit het 5 minuten. Klop de eieren en de room door elkaar Voeg een eetlepel van de hete tomatensaus toe aan het eier-mengsel en roer het snel. Doe al het eiermengsel bij de tomatensaus. Al roerend langzaam verhitten tot de saus gebonden is; niet meer laten koken! Bak intussen zachtjes in een grote koekenpan het varkensvlees met de paprika. Roer tijdens het bakken het vlees los. Als het bijna gaar is, zet u het vuur hoog en bakt u het nog een paar minuten goed door Doe de rozijnen, de pijnboompitten en wat zout en peper erbij Meng ongeveer ¼ van de saus met het vlees en verdeel het mengsel over de tortilla's. Schep de vulling iets opzij van het midden en rol de tortilla op, waarbij de uiteinden open blijven, zodat de vulling te zien is. Leg de enchilada's met de naad omlaag in een bakblik en giet de rest van de saus erover, waarbij de uiteinden onbedekt blijven. Strooi de kaas erover en bak de enchilada's in een op 175°C voorverwarmde oven 15-20 minuten of totdat de saus begint te koken. Bestrooi ze met stukjes bosui en serveer ze onmiddellijk. Voor 6 personen.