KYCKLING

Kyckling Enchiladas

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Kyckling enchiladas med en snabb molesås och massa god smält ost. Arriba!

Enchiladas består av antingen kött, kyckling eller grönsaker som rullas ihop med hjälp av tortillabröd och täcks med en god stark sås och gratineras i ugn.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Snabbmole
3 msk flytande kycklingfond
1 paket krossade tomater
2 st torkade chipotle chili
1 st hackad gul lök
2 klyftor hackad vitlök
2 tsk spiskummin
1 tsk kakaopulver
2 tsk salt
2-3 tsk svartpeppar

Fyllning

4 st strimlad skinnfri kycklingfile
1 paket gratängost
1 paket svarta bönor
1 st strimlad paprika

GÖR SÅ HÄR

1. Mole: Börja med att mjuka upp den torkade chipotlen i hett vatten. Stek gul lök och vitlök i en kastrull. Tillsätt krossad tomat och resten av ingredienserna. Låt småputtra ca 45 minuter tillsammans med chipotle chilin. Mixa slät med hjälp av en stavmixer.

2. Fyllning: Stek paprika och kyckling. Tillsätt svarta bönor och lite av molesåsen.
Lägg fyllningen på en tortilla, tillsätt lite molesås, gratängost och rulla ihop.
Täck rullarna med sås och massa gratängost och gratinera i ugn ca 15 minuter på 180 grader.
Smaklig måltid!