

Mexicaanse gevulde pannekoekjes (Enchiladas)

Ingrediënten Voor 4 personen	Bereiden
<p>300 gr ongepaneerde varkensschnitzel 150 gr bakbacon in reepjes 2 el zonnebloemolie</p> <p>2 dl crème fraiche zakje geraspte oude kaas (175 gr)</p> <p>8 tortilla's</p> <p>2 potjes milde tacosaus</p>	<p>Bereiden</p> <p>Snijd de schnitzel in smalle reepjes</p> <p>Verhit de olie in een wok of hapjespan en roerbak de schnitzel en bacon in 4 minuten bruin en knapperig</p> <p>Schep het vlees in een kom en roer de crème fraiche en de helft van de kaas erdoor Breng op smaak met zout en peper</p> <p>Verwarm de oven voor op 200 gr.</p> <p>Vet een ovenschaal in met olie</p> <p>Verdeel het vleesmengsel over de tortilla's, rol ze op en leg ze met de naad naar beneden in de ovenschaal Verdeel de tacosaus erover en bestrooi met de rest van de kaas</p> <p>Laat het gerecht in het midden van de oven in ca 20 minuten goudbruin en door en door heet worden</p>
	Lekker met gemengde salade