

LINZEN & ZOETE AARDAPPEL ENCHILADAS

Vorbereidingstijd: 20 minuten | Totale tijd: 50 minuten | Porties: 10 (20 enchiladas)

Zoete aardappel, linzen, paprika's, uien, zilvervliesrijst, kaas en enchiladasaus, in bloemtortilla's gerold en gebakken.

Ingrediënten:

- 30 ml (koolzaad) olie
- 800 g zoete aardappel, geschild en in kleine blokjes
- 300 g rode paprika, in kleine blokjes
- 200 g Vidalia ui, in kleine blokjes (zoete witte ui)
- 1 kg hele rode linzen, gekookt
- 600 g zilvervliesrijst, gekookt
- 480 g medium cheddar, geraspt
- 1500 ml enchiladasaus
- 20 maïs- of bloemtortilla's
- 2 limoenen
- 15 g verse koriander, fijngehakt

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Doe de zoete aardappel, paprika's en uien in een ronde pan. Bak de uien aan tot ze goudkleurig zijn en de aardappel zacht begint te worden, ongeveer 8-10 minuten.
3. Meng in een grote kom of schaal de aardappelmix met linzen, rijst, de helft van de kaas en 750 ml enchiladasaus. Roer of pureer zacht om een stevige vulling te maken.
4. Verdeel in een grote schaal 375 ml enchiladasaus over de bodem. Vul de tortilla's en leg ze met de zijkant naar beneden in de pan. Bedek dit met de resterende 375 ml enchiladasaus en de rest van de kaas.
5. Dek de schaal af met folie en bak afgedekt gedurende 15 minuten in de oven. Verwijder de folie en zet nog 2 minuten in de oven.
6. Knijp voor het serveren het sap van de twee limoenen uit over de hele schaal en garneer met de koriander.