



KYCKLINGFYLLDA ENCHILLADAS

4 portioner

- 4 kycklingfiléer
- 2 rödlökar
- 2 squash, 500 g
- 1 msk olja
- 1 tsk salt
- 1 krm peppar
- 1 påse tacokryddor
- 1,5 dl vatten
- 8 tortillabröd
- 1 burk tacosås (340g)

2 dl mini fraiche
2 dl riven ost

Skär kycklingfiléerna i strimlor.
Skala och skär löken i kyftor
Skölj och småtärna scuashen
Fräs kyckling, lök och squash i
oljan i en stor stekpanna
Krydda med salt, peppar och
kryddmixaen, tillsätt vattnet.
Låt puttra utan lock i ca 5 min
Fördela röran på tortillabröden och
rulla ihop.
Lägg rullarna i en lätt smord
ugnssäker form
Blanda tacosåsen med mini fraiche
och bred över rullarna
Strö över osten
Gratinera i ugn i 250° i 10 min.