

## Enchilada met wortel en kip

Enchilada's maken onderdeel uit van de traditionele Mexicaanse wereldkeuken. Het zijn tortilla's gevuld met groenten, vlees en kruiden. Het gerecht is eenvoudig te maken met de maistortilla's en de kruiden van [Santa Maria](#). Je kunt de wraps vullen met groenten naar keuze die je nog in huis hebt. De lekkerste manier om je kliekjes op te maken! De gesmolten kaas over de tortilla's maakt het gerecht helemaal af. Maak een frisse salade voor erbij en je zet zo een heerlijke, kleurrijke maaltijd op tafel.



Fotocredits: Santa Maria

### Ingrediënten

Voor 4 personen

200 g wortelen

200 g knolselderij

250 g kip

200 g mais

1 el plantaardige olie

1 zakje [Santa Maria Enchilada Seasoning mix](#)

1 blik tomatenblokjes

100 g geraspte kaas

50 g pompoenpitten

1 verpakking [Santa Maria Tortilla Corn & wheat Medium \(8 pack\)](#)

### *Salade*

2 avocado's  
100 g gemengde sla  
100 g radijs

### **Bereidingswijze**

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Schil en rasp de wortels en de knolselderij.
3. Snijd de kip in kleine blokjes.
4. Meng de tomatenblokjes met de Enchilada Seasoning mix in een kom.
5. Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en doe er de olie en de kipstukjes in.
6. Laat de kip mooi bruin bakken en voeg dan de wortel en knolselderij toe. Zet het vuur lager.
7. Voeg de mais en de helft van het tomatenkruidenmengsel toe.
8. Laat ongeveer 10 minuten sudderen tot de groenten zacht zijn geworden en de kip mooi gaar is. Laat even afkoelen.
9. Verdeel de vulling over de wraps en rol ze op.
10. Leg de opgerolde wraps in een ovenschaal. Bedek met de rest van het tomatenkruidenmengsel en bestrooi met de kaas en pompoenpitten.
11. Bak de enchilada's 5-8 minuten in de oven tot ze mooi gekleurd zijn.
12. Snijd de radijsjes in dunne plakjes en de avocado's in kleine blokjes. Meng met de gemengde sla.
13. Serveer de enchilada's met de salade.

### **Over Santa Maria**

Santa Maria is het nummer 1 Tex Mex merk met een missie: **No more boring meals**. Stel je eens een gedekte tafel voor die het water in de mond doet lopen zelfs voordat iedereen gaat zitten. Schalen met kleurrijk eten en spannende bijgerechten vechten om aandacht. Je raakt samen met vrienden en familie verweekeld in gezellige gesprekken en gelach. Want samen nieuwe gerechten ontdekken zorgt voor veel plezier aan tafel... dus waar wacht je op? Santa Maria maakt het makkelijker om heerlijke gerechten klaar te maken. Het is hun passie om je spannende recepten en combinaties uit alle hoeken van de wereld te laten ontdekken.