**Tortilla’s**

Ingrediënten voor 12 tortilla’s  
500 gr bloem  
1 tl zout  
4 tl olie  
2 tl bakpoeder  
200 ml lauw warm water

Zo maak je het  
1. Meng alle ingrediënten door elkaar en kneed er een soepel deeg van. Het deeg is klaar als het licht plakkerig aanvoelt.

2. Verdeel het deeg in 12 bolletjes. Laat deze onder wat huishoudfolie, minimaal een half uurtje rusten.

3. Verhit een droge koekenpan op het vuur.

4. Verdeel wat bloem over je werkblad. Rol een bolletje uit tot een grote ronde lap. Probeer het zo dun mogelijk te doen.

5. Draai de lap tussentijds rond, zodat deze niet blijft plakken.

6. Leg de lap in de koekenpan en bak deze aan weerszijden aan.

7. Bak de tortilla’s niet te lang, want dan worden ze hard en kan je ze niet meer buigen. 1 minuut per kant is waarschijnlijk al genoeg.

*VRAAG: Hoe werkt het bakpoeder? Waarom gebruik je lauwwarm water?*

Tortilla kipvulling

# Ingrediënten

1000 g kip

300 g kruidenkaas

500 ml yoghurt

zelfgemaakte tortilla’s

zout & peper naar smaak

# Bereidingswijze

1. Kook de kip in een pan met kokend water gaar (tot deze helemaal wit is).
2. Laat even afkoelen en hak en scheur/snijd het dan in fijne reepjes.
3. Meng de kip, kaas en yoghurt in een kom. Sprenkel er eventueel nog wat olijfolie overheen voor extra smaak.

Tomatensalsa

# Ingrediënten

40 ml olie

4 uitjes, fijn gehakt

4 tenen knoflook, fijn gehakt

1-2 rode pepers, in stukjes (even proeven tijdens het koken)

16 tomaten

# Bereidingswijze

1. Zet een pan water op het vuur en breng het water aan de kook. Ontvel de tomaten door met een mes een kruisje in de onderkant van de tomaten te snijden. Dompel ze dan in kokend water. Na een minuut kun je zo het vel lostrekken bij het kruisje. Hak het vruchtvlees fijn.
2. Verwarm een paar eetlepels olie in een stevige koekenpan en bak, wanneer de olie heet is, de ui en knoflook tot deze goudbruin en geurig zijn. Blijf goed roeren.
3. Voeg de tomaten en pepers toe en laat het geheel 15 minuten sudderen, of tot de saus de gewenste dikte heeft. Voeg naar smaak peper en zout toe.
4. Haal de saus van het vuur en zet even aan de kant.

# Enchiladas samenstellen

1. Verdeel het kipmengsel over de tortilla’s en rol ze op. Leg de opgerolde tortilla’s in een ingevette ovenschaal met de open kant naar beneden.
2. Schenk de tomatensaus over de tortilla’s.
3. Strooi wat geraspte kaas over de tortilla’s. Bedek de ovenschaal met aluminiumfolie en bak 20 minuten in de oven, of tot alles goed warm is.

*VRAAG: Waarom geeft rode peper een scherpe smaak? Wat is het scherpe deel in de peper?*