



Enchiladas med en bruschettafyllning

En krämig och smakrik fyllning som passar perfekt till enchiladas. Serveras med en fetaoströra.

Gör så här:

- Börja med att göra i ordning de två olika rörorna till denna rätt.
- Bruschettaröra: (avsett för ca 6-8 enchiladas) 2 msk bruschettakrydda 3 dl creme fraiche några tärningar fetaost Blanda ihop ingredienserna och låt stå
- Fetaoströra: Resterande fetaost, oliver och chili (en sådan) från mykonos fårostsalladen som du mixar ihop med en stavmixer. Tillsätt lite creme fraiche och smaka av för att se hur krämig och mild du föredrar att röran ska vara.
- Nu kan du börja fylla dina enchiladas. Ta ett tortillabröd och bred ut bruschettaröran, lägg på ordentligt med Tapas ost la Reserva, lägg därefter på bruschettaskinka och plommontomater för att avsluta med ett till lager tapas ost. Osten behövs på båda sidor för att den ska fästa ihop tortillabrödet ordentligt.
- Börja med att steka på de på medelvärme så att osten hinner smälta ordentligt och wrapsen får en fin färg. Skär upp i fyra bitar och servera tillsammans med fetaoströran.

Ingredienser

6 st Tortillabröd
1 förp Tapasost la reserva
1 förp Mykonos fårostsallad
250 g Bruschettaskinka
Soltorkade tomater
3 dl Creme fraiché
2 msk Bruschettakrydda
1 msk Olivolja



Mykonos fårostsallad



Bruschetta mix Classic



Bruschettaskinka



Tapasost la Reserva