**Paprika enchiladas in de oven**

puntpaprika’s
zoete aardappelen
courgettes
aubergines
wortelen
tomaten
rode ui
knoflook
jalapenopepertje
[rode](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) bonen

tortilla’s met paprika
maïs
peterselie
olijfolie
passata
peper en zout
komijnpoeder
paprikapoeder
piment d’espelette
cheddar
zure room

Bereid de groenten voor. Schil en snijd de puntpaprika’s, zoete aardappelen, courgettes, aubergines en wortelen op staven, van ongeveer dezelfde lengte als de diameter van de tortilla’s. Snijd de tomaten op schijfjes. Hak rode ui, knoflook en een jalapenopepertje. Laat de rode bonen en de mais uitlekken. Hak de peterselie fijn.

Stoom de wortelen en paprika’s. Bak de aubergines, courgettes en zoete aardappel in een scheutje olijfolie.

**Maak de saus.** Fruit de gesneden uien in olijfolie met het knoflook en voeg het pepertje en de gehakte peterselie toe. Voeg passata toe als de uien glazig zijn. Kruid met peper, zout, komijnpoeder, paprikapoeder en een mespuntje piment d’espelette. Doe er de bonen en maïs bij, roer goed om en laat nog even uitdampen.

Vul de tortilla’s met een assortiment van groentestaafjes en een schep saus. Rol dicht en leg ze met de naad naar onder in een ruime ovenschotel. Overgiet met de rest van de saus. Dek af met geraspte cheddar en leg de tomatenschijfjes langs de rand van de schotel.

Zet 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Strooi er nog wat vers gehakte peterselie over en dien op met zure room.