



Raclette

⌚ 80–100 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a grillt 10–15 perccel az előtt, hogy mindenki leüljön. Így a sajt gyorsabban olvad, és a hús egyenletesen sül.
- 2 A kis, főzni való burgonyát héjastul főzzük meg korábban a nap folyamán, majd tartsuk melegen fóliában vagy lefedett tálban.
- 3 Állítsuk fel az állomásokat: sajt, zöldségek, húsok, szószok – így az asztal rendezett marad, és minden könnyen elérhető.
- 4 Jöhetnek a pirított magvak
- 5 Jöhet a brokkoli, karfiol és az édesburgonya. Ezek a sütőben sült zöldségek fantasztikus ízűek lesznek az olvadt sajt alatt.
- 6 Élvezzétek ki minden pillanatát! Beszélgetve, történeteket mesélve, mosolyogva.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Sajt

600 g	Raclette-sajt: kb. 150–200 g személyenként
200 g	Opcionális: vegán szeletelt sajt olvasztáshoz vagy vegán raclette-sajt

Hús, hal és növényi alapú alternatívák

250 g	Marhahús
250 g	Csirkemell
200 g	Garnéla vagy lazacfilé
1 csomag	Tofu

Zöldségek és köretek

600 g	Burgonya vagy édesburgonya
1 db	Kaliforniai paprika
1 db	Cukkini
150 g	Gomba
1 konzerv	Kukorica
1 fej	Lilahagyma
1 konzerv	Ananász
1 fej	Brokkoli vagy karfiol
	Pirított magvak

Kenyér

1	Bagett vagy ciabatta
---	----------------------

Fűszerek

- ♦ Himalája só
- ♦ Feketebors, őrölt
- ♦ Fokhagyma granulátum

- ♦ Paprika, füstölt
- ♦ Toscana fűszerkeverék

Mártogatósok

- BBQ szósz
- Aioli
- Mustár
- Joghurtos-zöldfűszeres szósz
- Hummusz

