

Raclette

80–100 Min.

Pregătire

1. Preîncălzește grătarul pentru raclette timp de 10–15 minute înainte ca toată lumea să se așeze la masă. Astfel, brânza se va topi mai repede, iar carnea se va găti uniform.
2. Gătește cartofii din timp. Fierbe cartofii mici și tari cu tot cu coajă mai devreme în timpul zilei și păstrează-i calzi în folie sau într-un bol acoperit.
3. Amenajează mese pe stații: brânză, legume, carne, sosuri – astfel masa rămâne organizată și ușor accesibilă pentru toată lumea.
4. Adaugă nuci prăjite (cum ar fi nuci sau muguri de pin) pentru textură.
5. Legumele coapte, precum broccoli, conopida sau cartoful dulce, sunt delicioase sub brânza topită.
6. Ia-o încet! Raclette este făcut pentru a fi savurat pe parcursul serii – nu te grăbi!

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Brânză

600 g	Brânză pentru raclette (aproximativ 150–200 g de persoană)
200 g	Opțional: brânză vegană felii pentru topit sau brânză vegană pentru raclette

Carne, pește și alternative pe bază de plante

250 g	File de vită sau mușchi de vită
250 g	Piept de pui
200 g	Creveți sau somon file
200 g	Fâșii de file vegan
1 package	Tofu afumat sau marinat

Legume și garnituri

600 g	Cartofi tari sau cartofi dulci
1	Ardei gras
1	Dovlecei
150 g	Ciuperci
1 can	Porumb
1	Ceapă roșie
1 can	Felii de ananas
1	Broccoli sau conopidă
	Nuci prăjite

Bread

1	Baghetă mare sau ciabatta
	Lipie sau pâine prăjită

Condimente

BBQ Sauce

- Piper negru măcinat
- Usturoi granulat
- Boia de ardei afumată
- Verdețuri italiene

Sosuri

BBQ Sauce

Aioli

Mustard

Yogurt-herb dip

Hummus