



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

♦ Verdeturi italiene

Sosuri

BBQ Sauce

Aioli

Mustard

Yogurt-herb dip

Hummus

