



Раклет

⌚ 80–100 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Разогрейте раклетницу за 10-15 минут до того, как все сядут за стол. Так сыр расплавится быстрее, а мясо приготовится равномерно.
- 2 Подготовьте картофель: отварите картофель без кожуры заранее, держите в тепле под фольгой или крышкой.
- 3 Разложите все ингредиенты: сыр, овощи, мясо, соусы – так все будет под рукой.
- 4 Добавьте обжаренные орехи, например, грецкие или кедровые.
- 5 Жареные овощи: брокколи, цветная капуста или батат отлично сочетаются с расплавленным сыром.
- 6 Раклет предназначен для неспешного наслаждения и общения – не спешите!

Ингредиенты 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

Сыр:

600 г	Сыр раклет (150-200 г на человека)
200 г	Веганский сыр плавящийся и веганский сыр раклет (по желанию)

Мясо, морепродукты и альтернативы на растительной основе:

250 г	Говяжье филе или говяжья вырезка
250 г	Куриная грудка
200 г	Креветки или лосось
200 г	Веганско филе
1 упаковка	Копченый или маринованный тофу

Овощи и гарниры:

600 г	Беби картофель или батат
1 шт.	Перец сладкий
1 шт.	Цукини
150 г	Шампиньоны
1 банка	Консервированная кукуруза
1 шт.	Красный лук
1 банка	Консервированные кусочки ананаса
1 шт.	Брокколи или цветная капуста (соцветие)
	Обжаренные орехи

Хлеб:

1 шт.	Большой багет или чиабатта
-------	----------------------------



Лепешка или тостовый
хлеб (по желанию)

Специи и приправы

- ❖ Гималайская соль
поваренная с йодом
- ❖ Перец черный
молотый
- ❖ Чеснок измельченный
- ❖ Красный перец
паприка копченая
молотая
- ❖ Приправа
Итальянские травы

Соусы и дипы:

- Соус Барбекю
- Айоли
- Горчица
- Йогуртовый соус с
зеленью
- Хумус

