

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	Веганское 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

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!

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

