Raclette

80–100 Min

Priprava

1. Raclette žar segrejte 10–15 minut, preden se vsi usedejo k mizi. Tako se bo sir hitreje stopil, meso pa se bo enakomerno speklo.
2. Krompir pripravite vnaprej. Čvrst, droben krompir skuhajte z lupino že prej čez dan, nato ga ohranite toplega v aluminijasti foliji ali pokriti posodi.
3. Pripravite postaje: sir, zelenjava, meso, omake – tako bo miza urejena, vse pa bo lahko dosegljivo.
4. Za boljšo teksturo dodajte pražene oreščke, na primer orehe ali pinjole.
5. Pečena zelenjava, kot sta brokoli, cvetača ali sladki krompir, je pod stopljenim sirom odličnega okusa.
6. Vzemite si čas in uživajte v družbi. Raclette je namenjen sproščenemu druženju – nikar ne hitite!

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Sir

600 g	Raclette sir (pribl. 150–200 g na osebo)
200 g	Opcijsko: veganski topljeni sir ali veganski sir za raclette

Meso, ribe in rastlinski nadomestki

250 g	Goveji file ali hrbtni del (roastbeef)
250 g	Piščančje prsi
200 g	Kozice ali file lososa
1 pakiranje	Prekajeni ali marinirani tofu

Zelenjava in priloge

600 g	Čvrst krompir ali sladki krompir
1	Paprika
1	Bučka
150 g	Gobe
1 konzerva	Koruza
1	Rdeča čebula
1 konzerva	Kočki ananasa
1	Brokoli ali cvetača
	Praženi oreščki

Kruh

1	Velika bageta ali ciabatta
	Lepinja ali toast

Začimbe

Sol himalajska

- Poper črni mleti
- Česen zrnasti
- Paprika dimljena mleta

Omake in pomake

- BBQ omaka
- Aioli
- Gorčica
- Jogurtovo-zeliščna pomaka
- Humus