

Раклет

80–100 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Сири

600 г	Сир Раклет (приблизно 150–200 г на особу)
200 г	За бажанням: веганський плавлений сир або веганський сир для раклету

М'ясо, риба та рослинні альтернативи

250 г	Філе яловичини або вирізка
250 г	Куряче філе
200 г	Креветки або філе лосося
200 г	Веганські смужки філе
1 упаковка	Копчений або маринований тофу

Овочі та гарніри

600 г	Тверда картопля або батат (солодка картопля)
1	Болгарський перець
1	Цукіні
150 г	Гриби
1 банка	Кукурудза
1	Червона цибуля
1 банка	Кусочки ананаса
1	Суцвіття броколі або цвітної капусти
	Підсмажені горіхи

Хліб

1	Великий багет або чіабата

Приготування

1. Попередньо розігрійте гриль для раклету протягом 10–15 хвилин, перш ніж усі сядуть за стіл. Так сир розплавиться швидше, а м'ясо приготується рівномірно.
2. Приготуйте картоплю заздалегідь. Відваріть дрібну твердосортну картоплю в шкірці раніше вдень, тримайте її теплою у фользі або під кришкою.
3. Організуйте все по зонах: сир, овочі, м'ясо, соуси — так стіл буде акуратним і все буде зручно брати.
4. Додайте підсмажені горіхи (наприклад, волоські або кедрові) для текстури.
5. Запечені овочі, як-от броколі, цвітна капуста чи батат, чудово смакують під розплавленим сиром.
6. Насолоджуйтесь неспішно. Раклет — це страва для спілкування й задоволення, не поспішайте!

Лаваш або тостовий хліб

Спеції

- Приправа до картоплі
- Чорний перець, мелений
- Приправа до курки з часником
- Паприка підкопчена
- Трави італійські
- Суміш для Авокадо
- Орегано, подрібнений
- Базилік, подрібнений

Соуси та дипи

Соус BBQ

Айолі

Гірчиця

Йогуртово-трав'яний дип

Хумус