



Раклет

🕒 80—100 хв 🍷🍷🍷

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 Насолоджуйтеся неспішно. Раклет — це страва для спілкування й задоволення, не поспішайте!

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 чабата
---	--------------------------

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

