



## DE RACLETTE

Onze recepten!

frifri<sup>★</sup>.BE



# RACLETTE RECEPTEN



## Zin om uw raclette wat meer pit te geven ?

Als we aan “raclette” denken, denken we vaak aan “aardappel, charcuterie en raclette kaas”.

Maar er zijn vele manieren om deze maaltijd te personaliseren: groenten, kaas soorten of kruiden.

U kan het toestel zelfs in een zoete versie gebruiken.

Ontdek enkele ideeën om het traditionele recept te veranderen.

## Hoeveelheden, tips en tricks

Wanneer we een raclette voorbereiden, hebben we de neiging om ogen groter dan de buik te hebben, het is dus belangrijk om hoeveelheden in het achterhoofd te houden voordat u inkopen doet.

Wij raden per persoon het volgende aan :

- ★ 150 tot 200g kaas
- ★ 100 tot 150g charcuterie
- ★ 150 tot 200g aardappel
- ★ 150 tot 200g groenten

Laat uw groenten voorkoken om het bakproces te kunnen finaliseren op de grill en krokante groenten te verkrijgen.

Geen verspilling: denk eraan om het overschot aan ingrediënten te gebruiken in andere recepten: croque-monsieur, kaas feuilletées of quiches.

# ZOUTE IDEEËN



## De Italiaanse raclette

Vervang de aardappelen door zachte, gebakken **gnocchi**.

Voeg enkele op olijfolie bewaarde groenten toe: **tomaten, aubergines, paprika ...**  
Gebruik **mozzarella** en **rauwe hesp**.

Kruid af met een beetje **pesto**  
of simpelweg met geknipte **basilicum**.

## De boeren raclette

Kook op voorhand een **butternut**  
en snij hem in kleine blokjes.

Doe de butternut in het pannetje en voeg  
wat **paddenstoelen** en gerookt **spek** toe.

Vervang de raclette kaas door **brie de Meaux**. Voor een crunchy beet, voeg enkele gemalen noten toe.

## De raclette van het zuidwesten

Denk eraan om met verschillende soorten aardappel te werken, zoals bijvoorbeeld de **vitelotte**.

Bak een **eendenborst** op het grill gedeelte van het toestel.

Voeg wat geitenkaas en **piment d'Espelette** toe.

## De vis raclette

Gebruik de bakplaat aan de grill zijde om verschillende soorten vis of schelpdieren te bakken: **zalm, sint-jakobsschelpen, calamares, of gamba's**.

Voor nog meer smaak kan dit op voorhand gemarineerd worden.

## De zoete/zoute raclette

Voeg enkele stukken fijngesneden **peer** toe.

Voeg wat jonge **uitjes, kappertjes** en **coppa** toe.

Vervolledig met de ingrediënten van uw traditionele raclette.

# ZOETE IDEEËN



## Met fruit

Plaats stukjes fruit (**banaan, peer, appel** ...) in het pannetje en overgiet met **citroensap** voordat u het pannetje in het toestel plaatst.

Bestrooi met wat **cassonade** tijdens het bakken.

Laat er wat **zwarte chocolade** op smelten aan het einde van het bakproces.

Bestrooi met een beetje geraspte **kokos** of pecannoten naar smaak en smullen maar.

## Met marshmallows

Doe een **petit beurre, chocolade** en enkele **marshmallows** in een pannetje.

Plaats het pannetje in het toestel en kijk hoe de magie haar werk doet.

frifri.BE