

Lista zakupów na raclette

Od dziesięcioleci raclette jest świątecznym posiłkiem w Szwajcarii czy Francji, który gromadzi ludzi przy stole. Każdy przygotowuje własną patelnię, a my przygotowaliśmy dla Ciebie propozycję zakupów. Oczywiście możesz ją dostosować do swoich upodobań.

Porcje 4

Ser

- 600–800 g sera raclette (ok. 150–200 g na osobę)
- Alternatywy wegańskie:
 - plastry wegańskiego sera do zapiekania
 - wegański ser raclette

Mięso i ryby

- 250 g polędwicy wołowej lub rostbefu
- 250 g piersi z kurczaka
- 200 g polędwiczki wieprzowej lub boczku
- 200 g krewetek lub filetu z łososia (dla miłośników ryb)
- Wskazówka: Pokrój wcześniej na małe kawałki i zamarynuj (np. w czosnku, ziołach, oliwie)

Warzywa i dodatki

- 600 g małych ziemniaków (najlepiej twardych po ugotowaniu)
- 1 cukinia
- 1 papryka (czerwona lub żółta)
- 1 czerwona cebula
- 150 g pieczarek
- 1 mała puszka kukurydzy
- 1 mała puszka ananasa w kawałkach
- Pestki granatu
- Prażone orzechy
- Wskazówka: Plastry batatów również świetnie smakują w raclette!

Pieczczywo

- 1 duża bagietka lub ciabatta
- opcjonalnie trochę pity lub tostów do zapiekania

Sosy i dipy

- Dip czosnkowy lub aioli
- Dip ziołowy lub kwaśna śmietana
- Sos curry
- Sos barbecue
- Musztarda
- Żurawina (świetna do sera!)
- 1 opakowanie masła ziołowego
- Hummus

Alternatywy roślinne

- 1 puszka owocu chlebowca
- 1 opakowanie wędzonego tofu
- 1 opakowanie wegańskich pasków filetowych
- 1 opakowanie wegańskiego boczku

Przyprawy

- Kotányi Papryka słodka wędzona
- Kotányi Czosnek granulowany
- Kotányi Sól himalajska
- Kotányi Zioła dalmatyńskie
- Kotányi Suszone pomidory z oliwkami
- Kotányi Pieprz czarny mielony