

Fransız Usulü Raclette

Izgara sebze ve etlerin üzerine erimiş peynirle otantik French tarzı raclette tarifi. Akşam yemeği partileri ve aile toplantıları için mükemmel.

15 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 4 patates
- 3 mantar
- 3 kornişon turşu
- 1 soğan
- 3 dilim jambon
- 1 çay kaşığı ketçap
- 1 çay kaşığı barbekü sosu

Yapılışı

- Malzemeleri hazırlayın**

4 küçük patatesi yıkayın ve 2.5 cm parçalar halinde doğrayın. 3 dilim pastırmayı lokmalık şeritler halinde dilimleyin. 3 parça sebze için eşit pişme için tek tip parçalar halinde kesin.
- Doğranmış patatesleri yüksek ateşte tuzlu suda çatalla delinebilir olana kadar, yaklaşık 12-15 dakika haşlayın.**

İyice süzün ve bir kenara koyun.
- Raclette ızgarasını kurun**

Raclette ızgaranızı orta-yüksek ısıya (yaklaşık 200°C/400°F) önceden ısıtın. Bireysel eritme tavalarını ısınmaları için ısıtma elemanının altına yerleştirin.
- Pastırmayı pişirin**

Pastırma şeritlerini ızgara yüzeyine yerleştirin ve çıtır çıtır ve altın rengi olana kadar her tarafını 3-4 dakika pişirin. Çıkan yağ diğer malzemelerin yapışmasını önleyecektir.

- 5 Sebze parçalarını pastırma ile birlikte ızgara yüzeyine ekleyin. Sebzeler yumuşak ve hafif kavrulana kadar ara sıra çevirerek 5-8 dakika pişirin.
- 6 **Peyniri eritin**

3 dilim raclette peynirini bireysel eritme tavalarına yerleştirin. Tavaları ısıtma elemanının altına kaydırın ve peynir köpürene ve üstü altın rengi olana kadar 3-5 dakika eritin.
- 7 Pişmiş patatesleri ısınması için ızgara yüzeyine ekleyin, yaklaşık 2-3 dakika.
- 8 **Baharatlayın ve servis edin**

Izgarada pişen malzemelerin üzerine 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber serpin. Erimiş peyniri ahşap spatula kullanarak patates, pastırma ve sebzelerin üzerine kazıyın. Sıcakken hemen servis edin.

İpuçları

En iyi lezzet için otantik French raclette peyniri kullanın, ancak raclette bulunmadığında Gruyère, Emmental veya yaşlandırılmış kaşar yerine geçebilir.

Ana yemek olarak servis ederken kişi başına yaklaşık 200g raclette peyniri planlayın ve farklı tat tercihleri için çeşitli hafif ve yaşlandırılmış peynirler bulundurun.

Patates ve sebzeleri eşit pişme ve küçük spatulalarla kolay kullanım için tek tip, lokmalık parçalar halinde kesin.

Peynir porsiyonları için uygun eritme sıcaklığını sağlamak için raclette ızgaranızı pişirmeden önce en az 10 dakika önceden ısıtın.

Diğer malzemelerin ızgara yüzeyinde yapışmasını önleyecek yağ çıkarmak için domuz pastırması veya tütülenmiş etleri önce pişirin.

Eritme tavalarını peynirle aşırı doldurmayın - eşit şekilde eriyecek ve ısıtıldığında taşmayacak ince dilimler kullanın.

Haşlanmış patatesleri kapalı bir kasede sıcak tutun ve kurummasını veya sertleşmesini önlemek için servis etmeden hemen önce dilimleyin.

Her konuğun bireysel tavalardan sıcak erimiş peyniri güvenle kazıması için küçük ahşap veya ısıya dayanıklı spatulalar sağlayın.