

Итак, как дегустировать раклет, чтобы в полной мере распробовать гамму вкусов?

Нарезаем сыр кусочками по 8-10 мм (обязательно вместе с корочкой), выкладываем в предварительно разогретую раклетницу, и когда на сыре появятся пузырьки, смело выливаем на приглянувшиеся ингредиенты.

Идеальный аккомпанемент к раклету:

- 1. Брокколи в первозданном сыром виде – нужно попробовать в первую очередь.*
- 2. Медовый тархун и петрушка – отличные компаньоны к сыру.*
- 3. Отварной, либо запеченный с чесноком картофель (дабы окончательно себя почувствовать истинным швейцарским крестьянином).*
- 4. Морепродукты.*
- 5. Белая или копченая ветчина, хамон, салями без добавок, либо с трюфелем, либо, например, в обсыпке из перца.*
- 6. Оливки, маринованные корнишоны.*
- 7. Жаренный лук.*
- 8. Болгарский перец, помидоры можно предварительно обжарить на гриле*
- 9. Чиабатта, ароматная краюшка цельнозернового хлеба тоже приветствуется.*
- 10 Паста.*

Не забудьте бутылку своего любимого красного вина.

Приятного аппетита!