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!