



Raclette met krieltjes en augurken

Gesmolten raclettekaas over warme krieltjes, met zilveruitjes en augurken erbij. Het gezellige wintergerecht uit de Zwitserse Alpen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 gr krieltjes
- 400 gr raclettekaas (in plakken)
- 150 gr augurken
- 100 gr zilveruitjes
- 150 gr gerookte ham (in plakjes)
- 1 kl gemalen paprikapoeder
- versgemalen zwarte peper
- zout

Bereidingswijze

- 1.** Boen de krieltjes grondig schoon onder koud stromend water. Kook ze in de schil in licht gezouten water gedurende ongeveer 18 minuten tot ze net gaar zijn. Giet af en houd ze warm.
- 2.** Snijd de raclettekaas in plakken die passen in de pannetjes van het raclettetoestel.
- 3.** Zet de augurken, zilveruitjes en plakjes ham in aparte schaaltes op tafel, binnen handbereik van iedereen.
- 4.** Verwarm het raclettetoestel voor. Leg in elk pannetje een plak raclettekaas en laat die smelten tot de kaas borrelt en aan de randen lichtbruin kleurt.
- 5.** Halveer de warme krieltjes op je bord en giet de gesmolten kaas eroverheen. Kruid met versgemalen peper en een snufje paprikapoeder.
- 6.** Eet er de augurken, zilveruitjes en ham bij. Herhaal dit in eigen tempo: dat is nu net het gezellige van raclette.

Tip

Geen raclettetoestel in huis? Leg de plakken kaas op de krieltjes in een ovenschaal en smelt ze onder een hete grill in de oven tot de kaas borrelt en kleurt.

Lekker met

Fris brood of een eenvoudige groene salade passen goed bij dit gerecht.

Dranktip

Een droge Zwitserse witte wijn, zoals een Fendant uit de Valais, is de klassieke begeleider bij raclette.