



Raclette in een eigentijds jasje



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

boter
1 sjalotje (fijngesnipperd)
250 gram champignons (in plakjes gesneden)
1 broccoli (in roosjes)
600 gram raclettekaas
rauwe ham
feta (verbrokkeld)
80 gram zalmsneetjes
1 avocado (ontpit en in plakjes gesneden)
1 blik maïs
kerstomaatjes

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof hierin de ui. Voeg de champignons toe. Kruid met peper en zout. Laat nog even bakken tot het vocht verdwenen is.
- 2.** Breng water aan de kook en blancheer de broccoli gedurende een 3-tal minuten.
- 3.** Leg een plakje raclettekaas in een pannetje en smelt dit.
- 4.** Werk naar eigen voorkeur af met rauwe ham en champignons, met broccoli en feta, met gerookte zalm en avocado, met feta, avocado en mais, ...