



Ons stappenplan om je racletteparty te laten slagen!

Een avondje raclette: zo doe je het

Zin in een gezellige maaltijd met vrienden of de hele familie, zonder veel werk? Dan is een avondje raclette perfect!

Wat is racletten nu ook weer?

Easy: het is de bedoeling dat je plakjes raclettekaas (die je vindt bij SPAR natuurlijk) in een pannetje laat smelten en ze gebruikt als topping met allerlei lekkere bijgerechten. Gepofte aardappelen, zilveruitjes en augurken horen traditioneel bij raclette.

De belangrijkste tip: investeer in een goed raclette-toestel. Je haalt het vaker boven dan je denkt! Kies liefst eentje met veel pannetjes. Meer pannetjes = meer vreugd, toch?

Met dit handig stappenplan, tips en receptjes haal jij je raclette-toestel vaker boven.



Welke kaas gebruiken voor raclette?

Tegenwoordig kan je niet alleen klassieke raclettekaas in plakken, maar ook gerookte versies of kaas met peper kopen. Je kan ook zelf improviseren, maar check dan zeker of je kaaskeuze goed smelt. Met andere woorden: kies best voor alpenkazen of zachte kazen. Voorzie veel lekkers dat je bij de kaas in het pannetje kan doen.

Van kaas is er nooit genoeg natuurlijk... . Maar toch raden we een 200 g raclettekaas per persoon aan.

Met 'n twist:

Maak je raclette extra Frans door blauwe kaas en schijfjes peer te gebruiken. Bon appétit!



Fijne charcuterie voor bij raclette

Bij een traditionele raclette wordt er meestal gekozen voor zoute en fijne charcuterie. Zoals:

- Coppa
- Salami
- Prosciutto

Maar ook **gerookte zalm of bloedworst moet je eens proberen bij raclette!**

Voor de fijne charcuterie mag je rekenen op een 150g charcuterie per persoon. En vergeet ook zeker je vegetarische gasten niet - hieronder ontdek je de lekkerste patatjes & groentjes.



Patatjes voor raclette

Gekookte krieltjes horen erbij! Hierop mag je rekenen op een 150 à 200 g aardappelen per persoon.

Liever eens iets anders? Probeer dan eens onderstaande recepten voor je klassiekers met 'n twist zoals een potato tornado, hasselback aardappelen of aardappelkoekjes!



Bijgerechten

[Aardappel-rösti ster](#)



Bijgerechten

[Aardappelschijfjes met knoflook, geraspt...](#)



Bijgerechten

[Aardappel-sjalotten rösti met lente-uitj...](#)



Bijgerechten

[Potato tornado](#)



Hoofdgerechten

[Rosbief met ajuinsaus, groene groentjes...](#)



Bijgerechten

[Gepofte aardappel met gegrilde kip en ch...](#)

Groentjes

Onze favoriete groentjes bij de raclette zijn:

- Courgette
- Kerstomaten
- Paprika
- Champignons
- Veldsla
- Rode ui

Ook ernaast is het belangrijk fijne ingrediënten uit te kiezen. Raclette wordt klassiek gegeten met cornichons (kleine zoetzure augurken) en zilveruitjes, maar vijgen en rucola passen bijvoorbeeld ook perfect.



Hoofdgerechten

Bijgerechten

[Hasselback van pompoen](#)



Bijgerechten

[Geroosterde pastinaak en spruitjes met h...](#)



Bijgerechten

[Glazed onion on a stick](#)



Bijgerechten

[Gemarineerde bloemkoolsteaks](#)



Bijgerechten

[Kikkererwten burgertjes](#)



Hapjes
Bijgerechten

[Gepaneerde auberginelapjes](#)

Extra's

Een groot brood, crackers en natuurlijk zijn ook verse kruiden onmisbaar, zoals tijm.

Maak je raclette compleet en ga zelf aan de slag met homemade broodjes en crackers. Wij geven je alvast de inspiratie.



Hapjes
Bijgerechten
Overige

[Lowcarb amandelcrackers](#)



Bijgerechten
Overige

Krokante broodtwisters



Bijgerechten

Zelfgemaakte broodstengels

Laat je creativiteit de vrije loop! Een raclette-avond is het perfecte excuus om verrassende combinaties uit te proberen.

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste raclette recepten die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
