



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 tl gemalen paprikapoeder
peper uit de molen
zout

Bereidingswijze

1. Boen de krieltjes schoon en kook ze in de schil in licht gezouten water in ongeveer 18 minuten net gaar. Giet af en houd ze warm.
2. Snijd de raclettekaas in plakken die passen in de pannetjes van het raclettetoestel, of gebruik een ovenschaal.
3. Zet de augurken, zilveruitjes en plakjes ham in schaaltes op tafel binnen handbereik.
4. Verwarm het raclettetoestel. Leg in elk pannetje een plak kaas en laat die smelten tot ze borrelt en aan de randen lichtbruin kleurt.
5. Heb je geen toestel, leg de kaas dan op de krieltjes in een ovenschaal en smelt onder de grill.
6. Halveer de warme krieltjes op je bord en giet de gesmolten kaas eroverheen.
7. Kruid met peper en een snuf paprikapoeder.
8. Eet er de augurken, zilveruitjes en ham bij en herhaal in eigen tempo, dat is het gezellige van raclette.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)