Toast raclette

met Vita+ Havermout

Hoofdgerecht Snack Vegetarisch

4 personen



Hou je van raclette? Dan is dit gerecht echt iets voor jou: gegratineerde raclette kaas op Vita+ Havermout brood! Deze smakelijke toast combineert romige raclette kaas met geroosterd havermout brood, knapperige lente-uitjes en een verfrissende citroentoets. Geniet van de perfecte balans tussen hartig en knapperig, met een vleugje kruidigheid en citroenfrisheid. Probeer deze originele creatie als stevige lunch of snack. Honger gekregen? Het zal wel zijn! Maak het nu en geniet van een heerlijke smaak bij elke hap.

Ingrediënten

- 4 sneden Vita+ Havermout brood van ongeveer 1,5 cm dik
- 8 plakjes raclettekaas
- 8 lente-uien
- 4 middelgrote vastkokende aardappelen
- Frisée sla
- Platte peterselie
- 4 el relish of 8 plakken augurk
- Gedroogde uitjes
- Tijm
- Olijfolie
- 1 citroen
- Peper

1. Steek uit de sneden brood grote cirkels uit en toast ze aan beide zijden goudbruin.
2. Kook de aardappelen gaar en snij ze in plakken.
3. Snij de lente-uitjes overlangs in 2 en bak ze gaar in een pan met wat olie en pers er het sap van 1/2 citroensap over. Hou de citroenolie apart.
4. Beleg de eerste snede met de aardappelen en leg daarop de raclettekaas. Gratineer in een voorverwarmde oven onder de gril.
5. Beleg verder met de gebakken lente-uitjes, de gedroogde uitjes, relish of augurk en kruid goed af



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.

met peper en tijm.

6. Werk verder af met de platte peterselie, de frisée sla, een beetje citroenolie en citroenrasp.