

RACLETTE.

Land van herkomst: Zwitserland

'Racler'. Daar is de Franse benaming van deze kaas op gebaseerd. De vertaling? Afschaven of afschrapen. Precies waar deze kaas haar bekendheid aan ontleent!

Vroeger - tijdens het 'overlommeren' van het vee in de bergen - beperkte het rantsoen van de herders zich tot zelfgebakken brood, gedroogd vlees en harde kaas. Voor een warme maaltijd werd de kaas boven een vuur gehouden. De gesmolten kaas werd er vervolgens afgeschraapt en met brood genuttigd. Volgens bepaalde geschriften zou zelfs Wilhelm Tell in 1291 al van 'Bratchäs' geproefd hebben: de kaas luisterde eerder namelijk naar deze naam.

In de 20e eeuw bereikte deze boerenmaaltijd uit de alpenweiden de dalen en werd het, met de uitvinding van de elektrische oven, al snel een populair nationaal Zwitsers gerecht. Evenals de kaasfondue. Vandaag de dag geldt dan ook: met raclette-kaas krijg je écht een stukje Zwitserland op je bord.

Raclette is overigens niet alleen lekker in het welbekende Zwitserse gerecht. Zo is het ook een aanrader voor op bijvoorbeeld uw tosti en zouden we geen reden kunnen bedenken, waarom deze kaas niet op uw borrelplankje past. Daarnaast is raclette natuurlijk dé romige smaakmaker in tal van andere gerechten.