Trisa®
ELECTRONICS



Recipes for Raclette Style Connect Wok

Ideen für Raclette & Tischgrill

Toppings
· Speckwürfeli
· Röstzwiebeln, gerösteter Knoblauch
· Baumnüsse, Haselnüsse
· Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne
· Steinpilze, Champignons, Trüffel
· getrocknete Tomaten
· Bündnerfleisch, in Streifen geschnitten

Beilagen
· Kartoffeln
· Brot
· Birnen, Äpfel, Trauben
· Kürbiswürfel, Süsskartoffeln

Grilladen
· Mini-Hamburger
· Mini-Grillwürste
· Rindfleischstreifen
· Pouletbruststreifen
· Speckstreifen
· Mini-Fleischspiesse
· Mini-Gemüsespiesse
· Tofu

Gewürze
· Kümmel
· Muskatnuss
· Fenchelsamen
· Chiliflocken
· Frische Kräuter z.B. Rosmarin, Salbei, Thymian oder Oregano

Idées raclette et grillades à table

Garnitures
· Lardons
· Oignons frits, ail rôti
· Noix, noisettes
· Graines de courge, graines de tournesol
· Cèpes, champignons de Paris, truffe
· Tomates séchées
· Viande des Grisons coupée en lanières

Accompagnements
· Pommes de terre
· Pain
· Poires, pommes, raisins
· Dés de courge, patates douces

À griller
· Mini-hamburgers
· Mini-saucisses à griller
· Émincé de bœuf
· Émincé de blanc de poulet
· Tranches de lard
· Mini-brochettes de viande
· Mini-brochettes de légumes
· Tofu

Épices et aromates
· Cumin des prés (carvi)
· Noix de muscade
· Graines de fenouil
· Flocons de piment
· Herbes fraîches, par exemple : romarin, sauge, thym ou origan.

Ricette in italiano pagine 12–15

Idee per raclette e grill da tavola

Guarnizioni
· Cubetti di pancetta
· Cipolle fritte, aglio arrostito
· Noci e nocciole
· Semi di zucca, semi di girasole
· Funghi porcini, champignon, tartufo
· Pomodori secchi
· Carne dei Grigioni tagliata a striscioline

Contorni
· Patate
· Pane
· Pere, mele, uva
· Cubetti di zucca, patate dolci

Da grigliare
· Mini hamburger
· Mini salsicce da grigliare
· Striscioline di manzo
· Striscioline di petto di pollo
· Fette di pancetta
· Mini spiedini di carne
· Mini spiedini di verdure
· Tofu

Spezie
· Cumino dei prati
· Noce moscata
· Semi di finocchio
· Fiocchi di peperoncino
· Erbe aromatiche fresche, ad es. rosmarino, salvia, timo o origano

Recipes in English pages 16–19

Raclette & Table Grill Ideas

Toppings
· Bacon cubes
· Fried onions, roasted garlic
· Walnuts, hazelnuts
· Pumpkin seeds, sunflower seeds
· Porcini mushrooms, button mushrooms, truffle
· Sun-dried tomatoes
· Air-dried cured beef, cut into strips

Side Dishes
· Potatoes
· Bread
· Pears, apples, grapes
· Diced pumpkin, sweet potatoes

For Grilling
· Mini burgers
· Mini sausages
· Beef strips
· Chicken breast strips
· Bacon strips
· Mini meat skewers
· Mini vegetable skewers
· Tofu

Seasonings
· Caraway seeds
· Nutmeg
· Fennel seeds
· Chili flakes
· Fresh herbs, e.g. rosemary, sage, thyme or oregano



Wok Party

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Eglifilet
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Salz, Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Mehl
- Öl zum Braten
- 250 g Brokkoli, in kleinen Röschen
- 150 g Kefen
- 150 g Karotten, in kleinen Würfeln
- 200 g Champignons, in Scheiben
- 1–2 Chili, je nach gewünschter Schärfe
- 4 EL Chilisauce
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL Sesam
- ca. 5 dl Gemüsebouillon

Vorbereitung

Fisch mit einem Tuch gut abtupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Marinade Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Fisch dazugeben und gut darin wenden. Auf einem Teller wenig Mehl verteilen, Fisch darin wenden, kühl stellen. Gemüse klein schneiden und in Schälchen verteilen. Für die Sauce die restlichen Zutaten mischen und bereit stellen.

Zubereitung

- Beide Raclette-Öfen auf dem Tisch platzieren. Auf einem Gerät den Fisch auf der Grillplatte zubereiten, auf dem anderen das Gemüse in den Wokpfännchen garen.
- Auf der Grillplatte wenig Öl verteilen und Fisch beidseitig ca. 3–4 Minuten knusprig braten. Tipp: Fisch in den Raclette-Pfännchen warmhalten.
- Etwas Bouillon in die Wok-Pfännchen geben, Gemüse dazugeben und dünsten, bis gewünschter Garpunkt erreicht ist, etwas Sauce dazugeben und mischen.
- Alles zusammen geniessen.

Beilage: 250–300 g Basmati-, Jasmin- oder Langkornreis

Tipps

- Gemüse im Voraus kurz blanchieren, Bouillon durch etwas Öl ersetzen.
- Eglifilet nach Belieben durch Crevetten, Poulet oder Rindfleisch ersetzen (die Marinade dabei weglassen).
- Je nach gewünschter Schärfe die Chilisauce mit etwas Bouillon verdünnen.
- Fertige Sweet Chili Sauce verwenden und nach Belieben mit fein geschnittenen Chilis und Sesam verfeinern.



Alpine Fusion

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 50 g Haselnüsse
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 1 TL getrocknete Kräutermischung
- Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Kabis
- 100 g Aprikosen
- 30 g Federkohl
- 1 Chili
- 2 EL Sojasauce
- etwas Chilisauce, je nach gewünschter Schärfe
- ca. 5 dl Gemüsebouillon
- 800 g Raclettekäse in Scheiben

Vorbereitung

Haselnüsse und getrocknete Aprikosen kleinhacken. Zusammen mit den getrockneten Kräutern und Pfeffer mischen, in ein Schälchen geben. Kabis, Aprikosen, Federkohl und Chili kleinschneiden. Mit Sojasauce und Chilisauce mischen und in eine Schüssel geben.

Zubereitung

- Beide Raclette-Öfen auf dem Tisch platzieren, damit genügend Wok- und Raclettepfännchen für alle Gäste zur Verfügung stehen.
- Etwas Bouillon in die Wok-Pfännchen geben, Gemüse dazugeben und dünsten, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
- Den Aprikosen-Haselnuss-Crunch im zweiten Wokpfännchen ohne Öl knusprig rösten.
- Raclettekäse in den Raclette-Pfännchen schmelzen.
- Alles zusammen geniessen.

Beilage: 800 g Raclette-Kartoffeln

Tipps

- Provence-Kräuter oder Raclette-Gewürz passen besonders gut zum Aprikosen-Haselnuss-Crunch.
- Je nach Angebot und Saison können anstelle frischer Aprikosen auch Dosenaprikosen, Birnen, Äpfel oder Trauben verwendet werden.



Crispy Bites

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Tofu
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Agavensirup
- 4 EL Mehl
- 40 ml Wasser
- 2 EL Maisstärke
- 60 g Cornflakes
- Öl zum Braten
- 400 g Gemüse nach Wahl (z. B. Karotten, Mungobohnensprossen, Peperoni, Kefen, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Shiitake)
- BBQ-Sauce und/oder Erdnusssauce
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ca. 5 dl Gemüsebouillon

Vorbereitung

Tofu zwischen Küchenpapier ausdrücken und würfeln. Zitronensaft, Sojasauce und Agavensirup mischen, Tofu darin wenden und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Wasser und Maisstärke in einem tiefen Teller verrühren. Zerbröselte Cornflakes in einen zweiten Teller geben. Tofu erst im Mehl, dann im Wassergemisch und zuletzt in den Cornflakes wenden.

Zubereitung

- Beide Raclette-Öfen auf dem Tisch platzieren. Auf einem Gerät den Tofu auf der Grillplatte zubereiten, auf dem anderen das Gemüse in den Wokpfännchen garen.
- Auf der Grillplatte wenig Öl verteilen und den Tofu knusprig braten. Tipp: Tofu in den Raclette-Pfännchen warmhalten.
- Etwas Bouillon in die Wok-Pfännchen geben, Gemüse dazugeben und dünsten, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Etwas BBQ-Sauce oder Erdnusssauce dazugeben und alles gut vermischen.

Beilage: 250–300 g Mie-Nudeln

Tipps

- Den Tofu bereits am Vortag marinieren, damit er besonders aromatisch wird.
- Für eine schnelle Variante kann fertiger Crispy Tofu verwendet werden.
- Mit frischer Petersilie oder Koriander garnieren.
- Nach Belieben BBQ-Sauce und/oder Erdnusssauce dazu reichen.
- Geröstete Cashewkerne, Erdnüsse oder Sesam nach Belieben über Tofu, Gemüse und Mie-Nudeln streuen.



Fusion Burger

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- Frischback Apérobrötli (3–4 pro Person)
- 250 g Meatballs
- 100 g Kabis
- 100 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- wenig Ingwer
- 1 Bundzwiebel
- 3 EL Öl
- 1 TL Salz
- Pfeffer nach Geschmack
- 8 EL Mayonnaise
- 2 TL Miso
- 400 g Raclettekäse in Scheiben

Vorbereitung

Kabis, Karotten, Knollensellerie und Ingwer fein raffeln. Bundzwiebel in Scheiben schneiden. Alles zusammen mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und in eine Schüssel geben. Für die Miso-Mayo die Mayonnaise mit Miso mischen, in ein Schälchen geben. Apérobrötli im Ofen oder Air Fryer aufbacken

Zubereitung

- Beide Raclette-Öfen auf dem Tisch platzieren. Auf einem Gerät die Meatballs auf der Grillplatte zubereiten, auf dem anderen das Gemüse in den Wokpfännchen garen.
- Auf der Grillplatte wenig Öl verteilen und Meatballs braten.
- Etwas Bouillon in die Wok-Pfännchen geben, Gemüse dazugeben und dünsten, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
- Raclettekäse schmelzen.
- Burger nach Belieben zusammenstellen: Miso-Mayo auf die Brötchen streichen, Meatballs darauflegen, mit Gemüse und Raclettekäse ergänzen und geniessen.

Beilage: 400 g Pommes Frites

Tipps

- Für «Cheese-Fries» den geschmolzenen Raclettekäse über die Pommes geben.
- Für «Chili-Cheese-Fries» den geschmolzenen Raclettekäse über die Pommes geben, mit Jalapeño garnieren.
- Anstelle von Miso 1 TL Wasabi verwenden.
- Anstelle von Miso-Mayo Cocktail-Sauce dazu reichen.



Wok Party

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de filets de perche
- Jus d'un demi-citron
- 1 cc de sel, poivre selon les goûts
- 4 cs de farine
- Huile pour la cuisson
- 250 g de brocoli, détaillé en petits bouquets
- 150 g de pois mange-tout
- 150 g de carottes, coupées en petits dés
- 200 g de champignons de Paris, émincés
- 1 à 2 piments, selon le degré de piquant souhaité
- 4 cs de sauce au piment
- 2 cs de sucre de canne
- 2 cs de graines de sésame
- env. 5 dl de bouillon de légumes

Préparation

Bien éponger le poisson avec du papier absorbant et le couper en morceaux de la taille d'une bouchée. Pour la marinade, mélanger le jus de citron, le sel et le poivre dans un saladier. Ajouter le poisson et bien l'enrober. Répartir un peu de farine dans une assiette, y passer les morceaux de poisson puis réserver au frais. Couper les légumes et les répartir dans des bols. Mélanger les ingrédients de la sauce et la réserver.

Préparation à table

- Placer les deux appareils à raclette sur la table. Utiliser l'un pour cuire le poisson sur la plaque de cuisson et l'autre pour préparer les légumes dans les petits woks.
- Répartir un peu d'huile sur la plaque et faire dorer le poisson 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Astuce : garder le poisson au chaud dans les coupelles à raclette.
- Verser un peu de bouillon dans les petits woks, ajouter les légumes et les faire cuire à l'étouffée jusqu'au degré de cuisson souhaité. Ajouter un peu de sauce et mélanger.
- Déguster le tout ensemble.

Accompagnement : 250 à 300 g de riz basmati, jasmin ou long grain.

Conseils

- Blanchir brièvement les légumes à l'avance et remplacer le bouillon par un peu d'huile.
- Remplacer les filets de perche, selon les goûts, par des crevettes, du poulet ou du bœuf (dans ce cas, ne pas utiliser la marinade).
- Selon le degré de piquant souhaité, diluer la sauce au piment avec un peu de bouillon.
- Utiliser une sauce sweet chili prête à l'emploi et l'agrémenter, selon les goûts, de piments finement émincés et de graines de sésame.



Fusion alpine

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 50 g de noisettes
- 50 g d'abricots secs
- 1 cc de mélange d'herbes séchées
- Poivre selon les goûts
- 200 g de chou blanc
- 100 g d'abricots
- 30 g de chou kale
- 1 piment
- 2 cs de sauce soja
- Un peu de sauce au piment, selon le degré de piquant souhaité
- Env. 5 dl de bouillon de légumes
- 800 g de fromage à raclette en tranches

Préparation

- Hacher finement les noisettes et les abricots secs. Les mélanger avec les herbes séchées et le poivre, puis verser le tout dans un petit bol.
- Couper finement le chou blanc, les abricots, le chou kale et le piment. Mélanger avec la sauce soja et la sauce au piment, puis mettre dans un saladier.

Préparation à table

- Placer les deux appareils à raclette sur la table afin que tous les convives disposent de suffisamment de petits woks et de coupelles à raclette.
- Verser un peu de bouillon dans les petits woks, ajouter les légumes et les faire cuire à l'étouffée jusqu'au degré de cuisson souhaité.
- Faire griller le croustillant aux abricots et aux noisettes dans un deuxième petit wok, sans huile, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- Faire fondre le fromage à raclette dans les coupelles à raclette.
- Déguster le tout ensemble.

Accompagnement : 800 g de pommes de terre à raclette.

Conseils

Les herbes de Provence ou un mélange d'épices pour raclette se marient particulièrement bien avec le croustillant aux abricots et aux noisettes. Selon la saison et les produits disponibles, les abricots frais peuvent être remplacés par des abricots en conserve, des poires, des pommes ou des raisins.



Crispy Bites

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de tofu
- Jus d'un citron
- 2 cs de sauce soja
- 1 cc de sirop d'agave
- 4 cs de farine
- 40 ml d'eau
- 2 cs de fécule de maïs
- 60 g de corn flakes
- Huile pour la cuisson
- 400 g de légumes au choix (par ex. carottes, pousses de haricots mungo, poivrons, pois mange-tout, oignons nouveaux, pak-choï, shiitakés)
- Sauce BBQ et/ou sauce aux cacahuètes
- Sel et poivre selon les goûts
- Env. 5 dl de bouillon de légumes

Préparation

Presser le tofu entre des feuilles de papier absorbant afin d'éliminer l'excès d'eau, puis le couper en dés. Mélanger le jus de citron, la sauce soja et le sirop d'agave. Ajouter le tofu et bien l'enrober de marinade. Réserver au frais pendant au moins 3 heures.
Dans une assiette creuse, mélanger l'eau et la fécule de maïs. Répartir les corn flakes émiettés dans une deuxième assiette. Passer les dés de tofu dans la farine, puis dans le mélange eau-fécule et enfin dans les corn flakes.

Préparation à table

- Placer les deux appareils à raclette sur la table. Utiliser l'un pour cuire le tofu sur la plaque de cuisson et l'autre pour préparer les légumes dans les petits woks.
- Répartir un peu d'huile sur la plaque et faire dorer le tofu jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Astuce : garder le tofu au chaud dans les coupelles à raclette.
- Verser un peu de bouillon dans les petits woks, ajouter les légumes et les faire cuire à l'étouffée jusqu'au degré de cuisson souhaité. Ajouter un peu de sauce BBQ ou de sauce aux cacahuètes et bien mélanger.

Accompagnement : 250 à 300 g de nouilles asiatiques (nouilles Mie).

Conseils

- Faire mariner le tofu la veille pour qu'il développe davantage d'arômes.
- Pour une version rapide, utiliser du tofu croustillant prêt à l'emploi.
- Garnir de persil frais ou de coriandre.
- Servir, selon les goûts, avec de la sauce BBQ et/ou de la sauce aux cacahuètes.
- Parsemer de noix de cajou grillées, de cacahuètes ou de graines de sésame sur le tofu, les légumes et les nouilles.



Fusion Burger

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- Petits pains apéritifs à cuire (3 à 4 par personne)
- 250 g de boulettes de viande
- 100 g de chou blanc
- 100 g de carottes
- 100 g de céleri-rave
- Un peu de gingembre
- 1 oignon nouveau
- 3 cs d'huile
- 1 cc de sel
- Poivre selon les goûts
- 8 cs de mayonnaise
- 2 c de miso
- 400 g de fromage à raclette en tranches

Préparation

Râper finement le chou blanc, les carottes, le céleri-rave et le gingembre. Couper l'oignon nouveau en rondelles. Mélanger le tout avec l'huile, le sel et le poivre, puis verser dans un saladier. Pour la sauce miso-mayo, mélanger la mayonnaise avec le miso et verser dans un petit bol. Faire cuire les petits pains apéritifs au four ou à l'Air Fryer.

Préparation à table

- Placer les deux appareils à raclette sur la table. Utiliser l'un pour cuire les boulettes de viande sur la plaque de cuisson et l'autre pour préparer les légumes dans les petits woks.
- Répartir un peu d'huile sur la plaque et faire cuire les boulettes de viande.
- Verser un peu de bouillon dans les petits woks, ajouter les légumes et les faire cuire à l'étouffée jusqu'au degré de cuisson souhaité.
- Faire fondre le fromage à raclette.
- Composer les burgers selon les envies : tartiner les petits pains de sauce miso-mayo, ajouter les boulettes de viande, compléter avec les légumes et le fromage à raclette fondu, puis déguster.

Accompagnement : 400 g de frites.

Conseils

- Pour des « Cheese Fries », verser le fromage à raclette fondu sur les frites.
- Pour des « Chili Cheese Fries », verser le fromage à raclette fondu sur les frites et garnir de jalapeños.
- Remplacer le miso par 1 cc de wasabi.
- Servir une sauce cocktail à la place de la sauce miso-mayo.



Wok Party

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

- 500 g di filetti di pesce persico
- Succo di mezzo limone
- 1 cucchiaino di sale, pepe q.b.
- 4 cucchiai di farina
- Olio per la cottura
- 250 g di broccoli, divisi in piccole cimette
- 150 g di taccole
- 150 g di carote, tagliate a piccoli cubetti
- 200 g di funghi champignon affettati
- 1–2 peperoncini, secondo il grado di piccantezza desiderato
- 4 cucchiai di salsa al peperoncino
- 2 cucchiai di zucchero di canna
- 2 cucchiai di semi di sesamo
- ca. 5 dl di brodo vegetale

Preparazione

Tamponare bene il pesce con carta da cucina e tagliarlo in bocconcini. Per la marinata, mescolare il succo di limone con sale e pepe in una ciotola. Aggiungere il pesce e rigirarlo bene nella marinata. Distribuire poca farina su un piatto, passare il pesce nella farina e conservare in frigorifero. Tagliare le verdure e distribuirle in piccole ciotole. Mescolare gli ingredienti della salsa e tenerla pronta.

Preparazione a tavola

- Posizionare i due apparecchi per raclette sul tavolo. Su uno cuocere il pesce sulla piastra, sull'altro preparare le verdure nelle padelline wok.
- Distribuire un po' d'olio sulla piastra e cuocere il pesce per circa 3–4 minuti per lato fino a renderlo croccante. Suggerimento: mantenere il pesce caldo nelle padelline da raclette.
- Versare un po' di brodo nelle padelline wok, aggiungere le verdure e stufarle fino al grado di cottura desiderato. Aggiungere un po' di salsa e mescolare.
- Gustare il tutto insieme.

Contorno: 250–300 g di riso basmati, gelsomino o a chicco lungo.

Consigli

- Sbollentare brevemente le verdure in anticipo e sostituire il brodo con un po' d'olio.
- A piacere, sostituire i filetti di persico con gamberi, pollo o manzo (in questo caso omettere la marinata).
- A seconda della piccantezza desiderata, diluire la salsa al peperoncino con un po' di brodo.
- Utilizzare una salsa Sweet Chili già pronta e arricchirla a piacere con peperoncini tritati finemente e semi di sesamo.



Fusion alpine

Ricetta per 4 persone

Ingredienti
- 50 g di nocciole
- 50 g di albicocche secche
- 1 cucchiaino di miscela di erbe aromatiche essiccate
- Pepe q.b.
- 200 g di cavolo cappuccio
- 100 g di albicocche
- 30 g di cavolo riccio
- 1 peperoncino
- 2 cucchiai di salsa di soia
- Un po' di salsa al peperoncino, secondo il grado di piccantezza desiderato
- ca. 5 dl di brodo vegetale
- 800 g di formaggio per raclette a fette

Preparazione

Tritare finemente le nocciole e le albicocche secche. Mescolarle con le erbe aromatiche essiccate e il pepe. Trasferire il tutto in una ciotolina. Tagliare finemente il cavolo cappuccio, le albicocche, il cavolo riccio e il peperoncino. Mescolare con la salsa di soia e la salsa al peperoncino. Trasferire il tutto in una ciotola.

Preparazione a tavola
- Posizionare i due apparecchi per raclette sul tavolo, in modo che tutti gli ospiti abbiano a disposizione un numero sufficiente di padelline wok e padelline da raclette.
- Versare un po' di brodo nelle padelline wok. Aggiungere le verdure e stufarle fino al grado di cottura desiderato.
- Tostare il croccante di albicocche e nocciole in una seconda padellina wok, senza olio, fino a renderlo ben croccante.
- Sciogliere il formaggio per raclette nelle padelline da raclette.
- Gustare il tutto insieme.

Contorno: 800 g di patate da raclette.

Consigli
- Le erbe provenzali o una miscela di spezie per raclette si abbinano particolarmente bene al croccante di albicocche e nocciole.
- A seconda della stagione e della disponibilità, le albicocche fresche possono essere sostituite con albicocche sciroppate, pere, mele o uva.



Crispy Bites

Ricetta per 4 persone

Ingredienti
- 400 g di tofu
- Succo di un limone
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 1 cucchiaino di sciroppo d'agave
- 4 cucchiai di farina
- 40 ml di acqua
- 2 cucchiai di amido di mais
- 60 g di corn flakes
- Olio per la cottura
- 400 g di verdure a scelta (ad es. carote, germogli di fagioli mung, peperoni, taccole, cipollotti, pak choi, shiitake)
- Salsa BBQ e/o salsa alle arachidi
- Sale e pepe q.b.
- ca. 5 dl di brodo vegetale

Preparazione

Pressare il tofu tra fogli di carta da cucina per eliminare l'acqua in eccesso. Tagliarlo a cubetti. Mescolare il succo di limone, la salsa di soia e lo sciroppo d'agave. Aggiungere il tofu e rigirarlo bene nella marinata. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Mescolare l'acqua e l'amido di mais in un piatto fondo. Mettere i corn flakes sbriciolati in un secondo piatto. Passare il tofu prima nella farina, poi nel composto di acqua e amido e infine nei corn flakes.

Preparazione a tavola

- Posizionare i due apparecchi per raclette sul tavolo. Su uno cuocere il tofu sulla piastra, sull'altro preparare le verdure nelle padelline wok.
- Distribuire un po' d'olio sulla piastra e cuocere il tofu fino a renderlo croccante. Suggerimento: mantenere il tofu caldo nelle padelline da raclette.
- Versare un po' di brodo nelle padelline wok. Aggiungere le verdure e stufarle fino al grado di cottura desiderato. Aggiungere un po' di salsa BBQ o salsa alle arachidi e mescolare bene il tutto.

Contorno: 250–300 g di noodles Mie.

Consigli
- Marinare il tofu già il giorno prima per renderlo particolarmente aromatico.
- Per una variante veloce si può utilizzare tofu croccante già pronto.
- Guarnire con prezzemolo fresco o coriandolo.
- Servire a piacere con salsa BBQ e/o salsa alle arachidi.
- Cospargere a piacere tofu, verdure e noodles Mie con anacardi tostati, arachidi o semi di sesamo.



Fusion Burger

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

- Panini aperitivo da cuocere (3–4 per persona)
- 250 g di polpette di carne
- 100 g di cavolo cappuccio
- 100 g di carote
- 100 g di sedano rapa
- Un po' di zenzero
- 1 cipollotto
- 3 cucchiai di olio
- 1 cucchiaino di sale
- Pepe q.b.
- 8 cucchiai di maionese
- 2 cucchiaini di miso
- 400 g di formaggio per raclette a fette

Preparazione

Grattugiare finemente il cavolo cappuccio, le carote, il sedano rapa e lo zenzero. Tagliare il cipollotto a rondelle. Mescolare il tutto con olio, sale e pepe. Trasferire in una ciotola. Per la salsa miso-mayo, mescolare la maionese con il miso. Versare la salsa in una ciotolina. Cuocere i panini aperitivo nel forno o nell'Air Fryer.

Preparazione a tavola

- Posizionare i due apparecchi per raclette sul tavolo. Su uno cuocere le polpette di carne sulla piastra, sull'altro preparare le verdure nelle padelline wok.
- Distribuire un po' d'olio sulla piastra e cuocere le polpette di carne.
- Versare un po' di brodo nelle padelline wok. Aggiungere le verdure e stufarle fino al grado di cottura desiderato.
- Sciogliere il formaggio per raclette.
- Comporre i burger a piacere: spalmare la salsa miso-mayo sui panini, aggiungere le polpette di carne, completare con le verdure e il formaggio per raclette e gustare.

Contorno: 400 g di patatine fritte.

Consigli

- Per le «Cheese Fries», versare il formaggio per raclette fuso sulle patatine fritte.
- Per le «Chili Cheese Fries», versare il formaggio per raclette fuso sulle patatine fritte e guarnire con jalapeño.
- Utilizzare 1 cucchiaino di wasabi al posto del miso.
- Servire salsa cocktail al posto della salsa miso-mayo.



Wok Party

Recipe for 4 people

Ingredients

- 500 g perch fillets
- Juice of half a lemon
- 1 tsp salt, pepper to taste
- 4 tbsp flour
- Oil for frying
- 250 g broccoli, cut into small florets
- 150 g snow peas
- 150 g carrots, cut into small cubes
- 200 g mushrooms, sliced
- 1–2 chilies, to taste
- 4 tbsp chili sauce
- 2 tbsp brown sugar
- 2 tbsp sesame seeds
- approx. 5 dl vegetable stock

Preparation

Pat the fish dry with kitchen paper. Cut into bite-sized pieces. For the marinade, mix the lemon juice, salt and pepper in a bowl. Add the fish and coat well. Spread a little flour on a plate. Coat the fish in the flour and refrigerate. Cut the vegetables into small pieces and divide them into bowls. For the sauce, mix the remaining ingredients and set aside.

Preparation at the table

- Place both raclette grills on the table.
- Use one appliance to cook the fish on the grill plate and the other to prepare the vegetables in the wok pans.
- Spread a little oil on the grill plate and fry the fish for about 3–4 minutes on each side until crispy. Tip: Keep the fish warm in the raclette pans.
- Add a little vegetable stock to the wok pans. Add the vegetables and cook until the desired doneness is reached.Add a little sauce and mix well.
- Enjoy everything together.

Side dish: 250–300 g basmati, jasmine or long-grain rice.

Tips

- Blanch the vegetables briefly in advance and replace the stock with a little oil.
- Replace the perch fillets with prawns, chicken or beef as desired (omit the marinade when doing so).
- Depending on the desired heat level, dilute the chili sauce with a little stock.
- Use ready-made sweet chili sauce and, if desired, enhance it with finely chopped chilies and sesame seeds.



Alpine Fusion

Recipe for 4 people

Ingredients

- 50 g hazelnuts
- 50 g dried apricots
- 1 tsp dried herb mix
- Pepper to taste
- 200 g white cabbage
- 100 g apricots
- 30 g kale
- 1 chili
- 2 tbsp soy sauce
- A little chili sauce, to taste
- approx. 5 dl vegetable stock
- 800 g raclette cheese, sliced

Preparation

Finely chop the hazelnuts and dried apricots. Mix them with the dried herbs and pepper. Transfer to a small bowl. Finely chop the cabbage, apricots, kale and chili. Mix with the soy sauce and chili sauce. Transfer to a bowl.

Preparation at the table

- Place both raclette grills on the table so that there are enough wok and raclette pans for all guests.
- Add a little vegetable stock to the wok pans.Add the vegetables and cook until the desired doneness is reached.
- Toast the apricot and hazelnut crunch in a second wok pan without oil until crispy.
- Melt the raclette cheese in the raclette pans.
- Enjoy everything together.

Side dish: 800 g raclette potatoes.

Tips

- Herbes de Provence or raclette seasoning pair particularly well with the apricot and hazelnut crunch.
- Depending on the season and availability, fresh apricots can be replaced with canned apricots, pears, apples or grapes.



Crispy Bites

Recipe for 4 people

Ingredients

- 400 g tofu
- Juice of 1 lemon
- 2 tbsp soy sauce
- 1 tsp agave syrup
- 4 tbsp flour
- 40 ml water
- 2 tbsp cornstarch
- 60 g cornflakes
- Oil for frying
- 400 g vegetables of your choice (e.g. carrots, mung bean sprouts, bell peppers, snow peas, spring onions, pak choi)
- BBQ sauce and/or peanut sauce
- Salt and pepper to taste
- approx. 5 dl vegetable stock

Preparation

Press the tofu between paper towels and cut into cubes. Mix the lemon juice, soy sauce and agave syrup. Coat the tofu in the marinade and refrigerate for at least 3 hours. Mix the water and cornstarch in a deep plate. Place the crushed cornflakes in a second plate. Coat the tofu first in flour, then in the water mixture and finally in the cornflakes.

Preparation at the table

- Place both raclette grills on the table. Use one appliance to cook the tofu on the grill plate and the other to prepare the vegetables in the wok pans.
- Spread a little oil on the grill plate and fry the tofu until crispy. Tip: Keep the tofu warm in the raclette pans.
- Add a little vegetable stock to the wok pans. Add the vegetables and cook until the desired doneness is reached. Add a little BBQ sauce or peanut sauce and mix everything well.

Side dish: 250–300 g Mie noodles.

Tips

- Marinate the tofu the day before for extra flavour.
- For a quick version, ready-made crispy tofu can be used.
- Garnish with fresh parsley or coriander.
- Serve with BBQ sauce and/or peanut sauce, if desired.
- Sprinkle toasted cashews, peanuts or sesame seeds over the tofu, vegetables and Mie noodles, as desired.



Fusion Burger

Recipe for 4 people

Ingredients

- Bake-at-home mini bread rolls (3–4 per person)
- 250 g meatballs
- 100 g white cabbage
- 100 g carrots
- 100 g celeriac
- A little ginger
- 1 spring onion
- 3 tbsp oil
- 1 tsp salt
- Pepper to taste
- 8 tbsp mayonnaise
- 2 tsp miso
- 400 g raclette cheese, sliced

Preparation

Finely grate the cabbage, carrots, celeriac and ginger. Slice the spring onion. Mix everything with the oil, salt and pepper. Transfer to a bowl. For the miso mayo, mix the mayonnaise with the miso. Transfer to a small bowl. Bake the mini bread rolls in the oven or air fryer.

Preparation at the table

- Place both raclette grills on the table. Use one appliance to cook the meatballs on the grill plate and the other to prepare the vegetables in the wok pans.
- Spread a little oil on the grill plate and cook the meatballs.
- Add a little vegetable stock to the wok pans. Add the vegetables and cook until the desired doneness is reached.
- Melt the raclette cheese.
- Assemble the burgers as desired: spread miso mayo on the rolls, add the meatballs, top with vegetables and raclette cheese, and enjoy.

Side dish: 400 g French fries.

Tips

- For “Cheese Fries”, pour the melted raclette cheese over the fries.
- For “Chili Cheese Fries”, pour the melted raclette cheese over the fries and garnish with jalapeños.
- Use 1 tsp wasabi instead of miso.
- Serve cocktail sauce instead of miso mayo.



Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen

info@trisaelectronics.ch
Tel. +41 41 933 00 30
Fax +41 41 933 32 02