

RÅRAKOR

Klassiska potatisrätten med rödlök och löjrom eller regnbågsrom.



Det här behöver du för 4 portioner:

- 6 st Stora fasta potatisar
- 1 st Rödlök
- 50 g Löjrom eller regnbågsrom
- 1 dl Crème fraiche eller Smetana
- 4 st Citronklyftor
- 4 st Dillvippor
- Smör och matolja, att steka i
- Salt och peppar

GÖR SÅ HÄR:

FÖRBERED

Skala och finriv potatisen och krama ur vätskan väl. Skala och finhacka löken. Hetta under tiden upp stekpannan på något mer än medelvärme.

STEK

Smält en klick smör i pannan och tillsätt lite olja. Forma den rivna potatisen till fyra tunna kakor, cirka 15 cm i diameter. Låt dem ligga stilla och steka tills de fått fin färg och börjar bli frasiga i kanterna, i 3-5 minuter. Krydda med salt och peppar. Vänd försiktigt och stek lika länge på andra sidan. Låt de färdigstekta rårakorna ligga på hushållspapper så att lite av fettets sugts upp medan du steker resten.

SERVERA

Lägg rårakorna på varsin tallrik. Portionera ut rom, crème fraiche och den hackade rödlöken på rårakorna. Garnera slutligen med citron och dill, servera på en gång.

