



Potatis- och morotsråraka med marinerade räkor och avokado

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Frasig och god råraka där jag bytt ut de mer vanliga tillbehören löjrom och crème fraiche mot lättmarinerade räkor och avokado.



INGREDIENSER

4-5 st potatisar (ca 400 g)
3 st morötter (ca 300 g)
1 st zucchini (ca 10 cm)
flingsalt och nymalen svartpeppar
smör till pannan

Marinerade räkor

400 g skalade räkor, färska eller i saltlag
1 dl olivolja
0,5 dl vit balsamvinäger
1 st pressad vitlöksklyfta
flingsalt och nymalen svartpeppar

Till servering

1 st avokado

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med räkorna. Skala räkorna eller låt dem rinna av väl i ett durkslag.
- 2** Blanda samman olivolja, balsamvinäger, pressad vitlök, salt och peppar till marinaden. Lägg ner räkorna. Ställ kallt fram till servering.
- 3** Skala och riv potatis och morötter grovt. Riv zucchinin grovt och krama ur så mycket vätska som möjligt med handen. Blanda samman i en bunke. Salta och peppra.
- 4** Hetta upp en panna med en rejäl klick smör. Tillsätt de rivna grönsakerna och stek flera mindre råakor i 4?5 minuter eller 1 stor i 5?6 minuter på varje sida
- 5** Tryck och pressa lite med stekspaden under tiden så att vätskan kommer ut. Den stora råakan kan man vända med hjälp av en tallrik