KÖTT

Rårakor med bacon och lingoncrème

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

En frasig och god rätt som är mycket lätt att laga. Jag brukar göra en lite tjockare stor råraka i stekpannan men vill man ha tunnare och krispigare gör man tunnare i två omgångar eller i två stekpannor.

INGREDIENSER

10 st potatisar av fast sort
smör till pannan
flingsalt och nymalen svartpeppar

Till servering och garnering

1 paket bacon
2 dl creme fraiche
2 msk rårörda lingon

GÖR SÅ HÄR

1. Riv potatisen på ett rivjärn. Salta.

2. Hetta upp en panna med en rejäl klick smör. Tillsätt den rivna potatisen och stek till en gyllene råraka på inte alltför hög värme. Pressa och tryck ganska hårt på potatisen ett par gånger under tiden med hjälp av en stekspade så att rårakan blir jämn och fin. Vänd den efter halva tiden med hjälp av en tallrik.

3. Stek baconskivorna knapriga i en panna utan fett

4. Vänd ihop crème fraiche och lingon

5. Servera den gyllene rårakan med baconskivor och lingoncrème.