



Raðrakor med bacon och lingoncreme

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



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



INGREDIENSER

8-10 stycken potatisar av fast sort

Smoör till pannan

Flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING OCH GARNERING

1 styck paket bacon (140 g)

2 deciliter creme fraiche

1-2 matskedar rårörda lingon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Riv potatisen på ett rivjärn. Hetta upp en panna med en rejäl klick smör.
- 2** Tillsätt den rivna potatisen och stek till en gyllene råra på inte alltför hög värme.
- 3** Pressa och tryck ganska hårt på potatisen ett par gånger under tiden med hjälp av en stekspade så att råran blir jämn och fin.
- 4** Vänd den efter halva tiden med hjälp av en tallrik.
- 5** Stek baconskivorna knapriga i en panna utan fett.
- 6** Vänd ihop crème fraîche och lingon.
- 7** Servera den gyllene råran med baconskivor och lingon-creme.