FISK

Råraka med löjrom och gräddfil

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

En av mina svenska favoriter!

Se till att det är stora fasta potatisar.

INGREDIENSER

1 dl gräddfil
1 st rödlök
1 msk smör
4 st dillvippor
4 st citronklyftor
1 msk matolja
200 g löjrom
6 st potatisar

GÖR SÅ HÄR

1. Låt rommen rinna av i en finmaskig sil i några timmar i kylen.
2. Skala och finhacka löken.
3. Skala och finriv potatisen och krama ur vätskan väl.
4. Lägg det rivna i en bunke och krydda med salt och peppar.
5. Hetta under tiden upp stekpannan på något mer än medelvärme.
6. Smält en klick smör i pannan och tillsätt lite olja.
7. Forma fyra tunna kakor, cirka 15 cm i diameter.
8. Stek en råraka i taget när fettet i pannan blivit gyllenbrunt.
9. Låt dem ligga stilla och steka tills de fått fin färg och börjar bli frasiga i kanterna, i 3?5 minuter.
10. Vänd försiktigt och stek lika länge på andra sidan.
11. Låt de färdigstekta rårakorna ligga på hushållspapper så att lite av fettet sugs upp medan du steker resten.
12. Lägg rårakorna på varsin tallrik.
13. Portionera ut rommen, gräddfilen och rödlöken på rårakorna och garnera slutligen med citron och dill.