



Råraka med löjrom och citronsky

Ingredienser 10 personer

2 st	medelstora potatisar
0,5 st	liten gul lök
0,75 dl	gräslök, hackad
2 krm	salt
0,5 krm	vitpeppar, nymald
1 msk	smör
1 msk	rapsolja

Citron- och smörreduktion

1 dl	pressad citronsaft
1 dl	vatten
2 msk	strösocker
1 msk	smör

Till garnering

100 g	löjrom
1 dl	Ev gräddfil
0,5 dl	gräslök

Tillagning

Rårakorna ska serveras varma. De kan stekas i förväg och sedan värmas i ugn strax före servering.

1. Skala och riv potatisen på den grova sidan av rivjärnet. Skala och finhacka löken. Blanda potatis, lök, gräslök, salt och peppar.
2. Smält smör och tillsätt olja i en stekpanna. Klicka ut 1 msk av potatisen till rårakorna. Stek på ganska hög värme 1-2 min på varje sida. Lägg upp dem på hushållspapper så att fettets kan rinna av.
3. Sila citronsaften och koka sedan ihop citronsaft, vatten och socker tills knappt 1 dl återstår. Rör ner smöret och låt koka ytterligare 2-3 min. Låt svalna.
4. Servera rårakan med en klick löjrom, citron- och smörreduktion. En liten klick gräddfil är också gott till för att förstärka syran. Garnera med gräslök.