



Råakor med romröra

Ingredienser 2 personer

6 st potatisar
0,5 tsk salt
0,5 krm svartpeppar, nymald
1 msk smör

Röra

1 st salladslök
1 dl kesella
1 burk stenbitsrom, (50 g)

Tillbehör

1 st ägg, kokt, i halv
sallad

Tillagning

Stek potatisen direkt när du har rivit den, annars mörknar den.

1. Strimla salladslöken.

Blanda den med kesella och rom.

2. Skala och riv potatisen grovt på ett rivjärn. Blanda ner salt.

3. Klicka ut lite åt gången av den rivna potatisen i en stekpanna med lite smör. Bred ut tunt och stek ca 2 min på båda sidor.

Servera med romröra, ägghalva och sallad.