

Råraka med löjrom och citronsky

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



Råraka med löjrom och citronsky

Ingredienser 9 person(er)

- 1 msk [rapsolja](#)
- 0,5 krm [vitpeppar](#), nymald
- 0,5 st [liten gul lök](#)
- 2 st [medelstora potatisar](#)
- 2 krm [salt](#)
- 1 msk [smör](#)
- 0,75 dl [gräslök](#), hackad

Citron- och smörreduktion

- 1 msk [smör](#)
- 2 msk [strösocker](#)
- 1 dl [vatten](#)
- 1 dl [pressad citronsaft](#)

Till garnering

- [gräslök](#)
- 160 g [löjrom](#)
- [gräddfil](#)

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 potatissmeten till råakorna. Stek på ganska hög värme 1-2 min på varje sida. Lägg upp dem på hushållspapper så att fettet 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 råakan med en klick löjrom, citron- och smörreduktion. En liten klick gräddfil är också gott till för att förstärka syran. Garnera med gräslök.