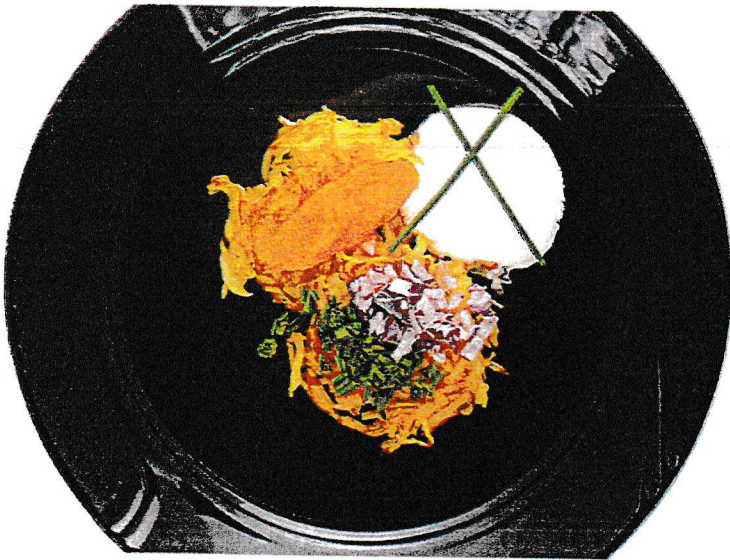




4 portioner

Du behöver

- 1 rödlök
- 80 g löjrom
- 1 knippa gräslök
- 1 dl gräddfil

Råraka:

- 8 medelstora potatisar
- smör att steka i

Gör så här

1. Riv potatisen grovt till en smet. Förvärm stekpannan, lägg i en rejäl klick smör och låt den bli gyllenbrun. Krama ur vätskan. Forma en bulle av 1/4 av smeten, lägg den i pannan och platta ut den med stekspaden.
2. Stek ca 3 minuter på varje sida i ganska hög värme tills rakan är gyllenbrun och lite frasig. Lägg rakan på hushållspapper så att fettet rinner av. Stek de andra tre på samma sätt. Lägg en råraka på varje tallrik.
3. Skala och hacka rödlöken fint. Klipp gräslöken i små fina bitar. Fördela rödlök, gräslök och löjrom på varje råraka. Servera genast med iskall gräddfil.