

Recept 13. Rårakor med fläsk och lingon

Min blandade bakgrund med lite västgöte, lite ångermanlänning och en stor del smålänningen ger intryck i mitt sätt att göra rårakor med stekt fläsk och lingon. Därför föreslår jag mandelpotatis, torparfläsk(rökt sidfläsk) och rårörda lingon som en bra kombination.

Ingredienser för 4 personer:

3/4 kg potatis (Helst madelpotatis)

1 1/2 tsk salt

vatten

smör och stekflottet från fläsket

Tillberedning:

Skala och skölj potatisen.

Riv den på ett råkostjärn och sätt till salt.

Låt 2 msk smör bli brynt (165 grader) i en stekpanna och lägg i 2 msk smet till varje raggmunk.

Bred ut smeten så tunt som möjligt och stek raggmunkarna knaprigt gyllenbruna på båda sidor, 1 1/2-2 min/sida.

Om smeten är svår att breda ut, tillsätt några matskedar kallt vatten.

Rårakorna bör stekas i rikligt med fett för att bli knapriga, så därför, stek fläsket först och håll varm i ugn och använd också fläskfettet att steka rårakorna i.

Tillbehör:

Servera rårakorna nystekta med stekt torparfläsk och rårörd lingonsylt.

Kall mjölk och knäckebröd med ost är gott därtill.