

Denna mars kväll den 15/43 var dessa matlagare på plats
Jonas, Torbjörn, Stig, Gustav, Jan O, Mats J, Magnus, Christer, Johan, Bertil, Mats S,
Lars Ö. Gäst denna kväll var StM Hans Berglund

Förrätten tillagades av Hans Berglund, Magnus och Bertil

Kvällens värdar var Mats J och Stig

Råraka med rökt lax

Ingredienser för 4 portioner

600 g potatis fast skalad
2 dl creme fraiche
400 g rökt lax
1 rödlök
1 citron
olja
salt
plockad dill



Gör så här

Riv den skalade potatisen grovt. Krama ur lite av vätskan, inte allt.

Hetta upp olja och smör i en stekpanna, välj en panna som passar den storleken du vill ha på rårakan.

Tillsätt potatis, stek en i taget. Platta ut med stekspade så den är jämntjock.

Stek på medelhög värme i ca 4 min per sida, den ska bli krispig på ytan.

Krydda försiktigt med salt.

Hacka löken fint och plocka några kvistar dill. Skär klyftor av citronen.

Servera med creme fraiche, rödlök, rökt lax och en citronklyfta.

ÖL LJUS LAGER DORTMUNDER OCH HELLES

Vårsol

Nr 13262

Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung, aprikos och örter. Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.

