



Friterad råraka med havskräfta och brynt smörsmetana

[Gilla 0](#) [Dela](#)

[Spara i dina favoriter](#)

Ta del av erbjudandet

En friterad råraka av tunt rivnen potatis. I krispet göms en generös klick med brynt smörsmetana, syrad schalottenlök och söt havskräfta.

Så här gör du:

1. Blanda ättika, socker och vatten och rör till sockret löst sig. Lägg i hackad schalottenlök och låt ligga minst 30 min gärna längre.
2. Riv potatisen på fina sidan på rivjärnet. Lägg i finmaskig sil och skölj under kallt vatten tills vattnet som rinner igenom är helt klart. Krama ur så mycket vätska du kan och lägg på en kökshandduk. Låt torka helt, gärna 1h eller längre.
3. Bryn smöret i en panna tills det blir gyllene och lite nötigt i doften. Dra åt sidan och låt svalna till rumstemperatur. Häll bort merparten av smöret och skrapa ner allt det brynta i botten av pannan ner i en skål. Tillsätt smetana och blanda runt. Smaka av med salt.
4. Plocka allt kött från kräftorna.
5. Värm oljan i en kastrull (gärna med höga kanter så det inte kokar över) till ca 160C. Lägg i lite potatis i taget och friterar tills det slutat bubbla eller tills potatisen blir lätt gyllene. Lägg på hushållspapper och salta lätt när du friterat klart.
6. Lägg potatisen på tallriken. Toppa med smetana, schalottenlöken, havskräfta och dill.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Blue Eye Chardonnay >>](#)

Receptet är för två personer.

- 3-4 st potatis av fast sort
- 2-3 havskräftor
- 3 msk smetana
- 2 msk smör
- 0,5 dl ättika
- 1 dl vatten
- 1 dl socker
- 2 st schalottenlökar
- 1 kruka dill
- Neutral olja till fritering

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)