



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Råraka- Svensk potetkake med stekt brokkoli og sopp, toppet med syltet rødløk, steinsopppesto og gressløk

## Stekt sopp og brokkoli

1 stk brokkoli  
1 stk hvitløksfedd  
100 g aromasopp

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

🏠 1 dl vann

🏠 ½ dl eddik 7 %

🏠 3 ss sukker

## Råraka

2 stk bakepoteter  
½-1 pakke revet Grande Premium

🏠 1-2 ss smør

## Topping

1 bunt gressløk  
½-1 glass steinsopppesto  
½ pakke aioli

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2 **Stekt sopp og brokkoli:** Kutt brokkolien i mindre buketter, og skrell og kutt stilkene i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Børst vekk eventuelle jordrester fra soppene og kutt dem i fire båter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek det hele midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til grønnsakene er gyldne og møre.

3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken og kryddermiksen. La det hele trekke frem til servering.

4 **Råraka:** Skyll eller skrell potetene, og grovriv dem på et rivjern. Vend inn osten og krydre godt med salt og pepper (se tips). Press halvparten av potetmassen i en stor stekepanne, og varm den opp til middels høy varme. Tilsett litt olje og smør langs kanten, og snu forsiktig rårakan etter omtrent 3 minutter, eller når den er gyllen på undersiden. Stek videre i omtrent 3 minutter, til den er gyllen på den andre siden.

5 **Råraka, fortsettelse:** Press resten av massen i stekepannen på middels høy varme, og gjenta prosessen, men tilsett litt ny olje og smør. Legg de ferdigstekte potetkakene på en rist, for å bevare sprøheten.

6 **Topping:** Skyll og finhakk gressløken. Smør hver råraka med ønsket mengde av steinsopppestoen, og topp med de bakte grønnsakene, den syltede løken og gressløken. Server aiolien til retten.

**Tips fra kokken:** Lag en liten prøvekake for å sjekke om krydringen er som dere ønsker før alle rårakene stekes. Bruk 2 stekepanner når kakene skal stekes, så går det forttere.