

## **Löjromstacon som en festlig förrätt.**



Ibland brukar jag vilja lyxa till det lite extra och skämma bort mina gäster.

Det här är ett väldigt klassiskt recept men serverat på ett lite roligare sätt.

Istället för att ha rårika med löjrom till förrätt kan den serveras som tacos.

Den enda skillnaden är att böja till den råstekta potatisen så att du formar den likt ett tacoskal som du sedan kan fylla.

Vill du inte ha löjrom kan du fylla skalet med stenbitsrom eller skagenröra istället.

Den här gången använde jag stenbitsrom

Det är precis lika gott!

### **Det här behöver du till 4 personer:**

- 1 stor bakpotatis
- 80 gram löjrom
- 4 matskedar crème fraiche
- 3 matskedar hackad rödlök
- 1 matsked gräslök
- 1 citron

salt  
vitpeppar  
matolja till stekning

### **Gör så här:**

Riv bakpotatisen fint.

Fin hacka rödlök och gräslök.

Dela den rårivna potatisen i 4 delar eller i 8 delar om man vill ha lite mindre storlek på tacosen

Forma de runda lättast är det att forma dem med en stekspade i stekpannan.

Stek dem på medelvärme, vänd när dom när det blivit gyllenbruna och lite fasta i konsistensen och stek sedan lika länge på andra sidan.

Om du steker dom för hårt kan det bli svårt att böja dom efter stekningen.

Böj till råakan genom att hänga dom över en brödkavel gör du dom mindre så häng dom över en slev eller liknande tills den svalnat och behåller formen.

Fyll sedan råakan med crème fraiche, löjrom, lök och gräslök, krydda med salt och peppar och till sist droppa över några droppar citron och servera.

Smaklig spis.