Rakfisk med klassisk tilbehør



Ingredienser

♥ 800 g rakfisk (se tips)
♥ 12-16 mandelpoteter (eller andre småpoteter)
♥ 6 egg
♥ 350 g syltede rødbeter (vekt uten lake)
♥ 3 dl rømme
♥ 2 ss finhakket gressløk (og/eller dill)
♥ 1 purre (den lysegrønne stilken)
♥ 1 rødløk
♥ 8 potetlefser (se tips)
♥ 4 store flatbrød
♥ 200 g smør (se tips)

Fremgangsmåte

Skjær opp rakfisken i skiver som er ca. 3 cm brede. Legg dem på en fjøl med litt avstand imellom. Oppbevar fjølen i kjøleskapet mens du gjør klart tilbehøret.

Kok potetene. Ha dem i en skål.

Kok eggene (8 - 10 minutter). Legg dem i kaldt vann. Fjern skallet og del eggene i båter.

Sil vekk laken fra rødbetene og ha dem i en skål.

Ha rømmen i en skål. Pynt med fint hakket gressløk.

Skjær opp purre i helt tynne skiver (jeg bruker her kun den lysegrønne stammen og ikke de mørkegrønne bladene).

Finhakk rødløk.

Rull lefsene sammen til ruller og legg på et fat sammen med flatbrød.

Sett frem mykt, romtemperert smør.

Tips

Bruk som alltid gode råvarer, så blir resultatet bra.

♥ Rakfisk er fermentert ørret som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene rundt juletider. Rakfisk fås kjøpt mild, lagret og vellagret. Jeg foretrekker å bruke lagret.

♥ Poteter kan være mandelpoteter eller andre småpoteter, som gjerne kan serveres med skall.

♥ 350 g syltede rødbeter tilsvarer 1 glass.

♥ 3 dl rømme tilsvarer 1 beger. Mange foretrekker seterrømme, men det går også fint å bruke lettrømme.

♥ Lefsene bør helst være mandelpotetlefser. Vær nøye på at lefsene er helt ferske, og åpne pakningen rett før servering slik at lefsene ikke blir tørre i kantene.

♥ Det bør være godt saltet meierismør på bordet, gjerne Kviteseidsmør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rakfisk-med-klassisk-tilbehor