

# Halloumi-råraka med avokadomajonnäs

”Halloumi rårakan är den perfekta rätten för social dining, eller att bara avnjutas tillsammans med ett glas bubbel i solen på vår fina uteservering i sommar. Hoppas ni gillar den lika mycket som vi gör, hälsar Anders Sävström, köksmästare på nya Voyage i Nyköping.

Receptet:  
**Halloumiråraka med avokadomajonnäs och pico de gallo**

(4 pers)

400 gr svensk halloumi från Oviken (går bra att ersätta med klassisk cypriotisk halloumi)  
2 msk potatismjöl  
Rapsolja till stekning  
Salt och peppar

2 st kvisttomater  
0,5 röd chili  
En näve koriander  
1 lime (skal och saft)  
1 stor vitlöksklyfta  
Olivolja

50 gr majonnäs  
75 gr avokado  
Citron  
En nypa cayennepeppar  
Salt och peppar

## Gör så här:

Lägg halloumin i kallt vatten i kylan (gärna i minst 12 timmar). Kärna ur och hacka tomaterna fint, finhacka chili, koriander och vitlök. Blanda upp med limeskal och saft samt ca 1 msk olivolja.

Ställ in i kylan till servering.

Mixa avokado och majonnäs samt kryddor och en skvätt citron till en jämn cre-



► Anders Sävström, köksmästare på nya Voyage, som invigdes den 18 juni tillsammans med Scandic Stora Hotellet i Nyköping.

me. Lägg i spritspåse och kyl till servering.

Riv halloumin på den grova sidan av rivjärnet. Sätt en stekpanna på medelhög värme.

Blanda den rivna halloumin med potatismjölet samt salt och peppar.

Stek antingen flera små rårakor eller några större efter eget tycke och smak. Låt dem stekas tills de är frasiga i kanterna.

Lägg upp på tallrik och

toppa med garnityren.

Servera gärna tillsammans med mer koriander, sallad och limeklyftor.

Smaklig måltid!

**STOLT  
MAT**  
I SÖRMLAND

