

Janssons Janssons frestelse

Till Jansson ska det vara fast potatis enligt mig. Asterix är en god, rödskalig, lagom fast potatis som passar till mycket och min favorit. Tänk på att inte skölja eller blötlägg potatisen efter att du skurit den då stärkelsen som binder grädden försvinner då.

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 gram potatis fast, helst Asterix
250 gram ansjovis
4 dl vispgrädd
salt
peppar
smör
3 msk ströbröd

Gör så här:

Skiva löken och fräs den i ordentligt med smör i en stekpanna. När den blivit genomskinlig och gyllene är den klar. Skala potatisen och lägg i vattenbad allteftersom så de inte mörknar. Smöra en ugnssäker form. Skär potatisen i tunna strimlor. Varva potatis, lök och längdhalverad ansjovis. Se till att det är potatis överst och i botten. Häll på grädd och ansjovisspad. Tänk på att inte spadet ska täcka potatisen, det ska finnas kvar ca. 1 cm kvar uppåt. Strösla över ströbrödet och fördela ut smörklickar på toppen. Grädda i nedre delen av ugnen i 225° i cirka 1 timme eller tills potatisen känns mjuk och grädden kokat in. Täck med aluminiumfolie om den börjar få för mycket färg.



Janssons Janssons frestelse

Till Jansson ska det vara fast potatis enligt mig. Asterix är en god, rödskalig, lagom fast potatis som passar till mycket och min favorit. Tänk på att inte skölja eller blötlägg potatisen efter att du skurit den då stärkelsen som binder grädden försvinner då.

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 gram potatis fast, helst Asterix
250 gram ansjovis
4 dl vispgrädd
salt
peppar
smör
3 msk ströbröd

Gör så här:

Skiva löken och fräs den i ordentligt med smör i en stekpanna. När den blivit genomskinlig och gyllene är den klar. Skala potatisen och lägg i vattenbad allteftersom så de inte mörknar. Smöra en ugnssäker form. Skär potatisen i tunna strimlor. Varva potatis, lök och längdhalverad ansjovis. Se till att det är potatis överst och i botten. Häll på grädd och ansjovisspad. Tänk på att inte spadet ska täcka potatisen, det ska finnas kvar ca. 1 cm kvar uppåt. Strösla över ströbrödet och fördela ut smörklickar på toppen. Grädda i nedre delen av ugnen i 225° i cirka 1 timme eller tills potatisen känns mjuk och grädden kokat in. Täck med aluminiumfolie om den börjar få för mycket färg.



Janssons Janssons frestelse

Till Jansson ska det vara fast potatis enligt mig. Asterix är en god, rödskalig, lagom fast potatis som passar till mycket och min favorit. Tänk på att inte skölja eller blötlägg potatisen efter att du skurit den då stärkelsen som binder grädden försvinner då.

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 gram potatis fast, helst Asterix
250 gram ansjovis
4 dl vispgrädd
salt
peppar
smör
3 msk ströbröd

Gör så här:

Skiva löken och fräs den i ordentligt med smör i en stekpanna. När den blivit genomskinlig och gyllene är den klar. Skala potatisen och lägg i vattenbad allteftersom så de inte mörknar. Smöra en ugnssäker form. Skär potatisen i tunna strimlor. Varva potatis, lök och längdhalverad ansjovis. Se till att det är potatis överst och i botten. Häll på grädd och ansjovisspad. Tänk på att inte spadet ska täcka potatisen, det ska finnas kvar ca. 1 cm kvar uppåt. Strösla över ströbrödet och fördela ut smörklickar på toppen. Grädda i nedre delen av ugnen i 225° i cirka 1 timme eller tills potatisen känns mjuk och grädden kokat in. Täck med aluminiumfolie om den börjar få för mycket färg.



Janssons Janssons frestelse

Till Jansson ska det vara fast potatis enligt mig. Asterix är en god, rödskalig, lagom fast potatis som passar till mycket och min favorit. Tänk på att inte skölja eller blötlägg potatisen efter att du skurit den då stärkelsen som binder grädden försvinner då.

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 gram potatis fast, helst Asterix
250 gram ansjovis
4 dl vispgrädd
salt
peppar
smör
3 msk ströbröd

Gör så här:

Skiva löken och fräs den i ordentligt med smör i en stekpanna. När den blivit genomskinlig och gyllene är den klar. Skala potatisen och lägg i vattenbad allteftersom så de inte mörknar. Smöra en ugnssäker form. Skär potatisen i tunna strimlor. Varva potatis, lök och längdhalverad ansjovis. Se till att det är potatis överst och i botten. Häll på grädd och ansjovisspad. Tänk på att inte spadet ska täcka potatisen, det ska finnas kvar ca. 1 cm kvar uppåt. Strösla över ströbrödet och fördela ut smörklickar på toppen. Grädda i nedre delen av ugnen i 225° i cirka 1 timme eller tills potatisen känns mjuk och grädden kokat in. Täck med aluminiumfolie om den börjar få för mycket färg.

