

Janssons Janssons frestelse!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



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 blötlägga potatisen efter att du skurit den då stärkelsen som binder grädden försvinner då.

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 g potatis
250 g ansjovis
4 dl vispgrädde
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 potatis och skär i tunna strimlor. Smöra en ugnssäker form. Varva potatis, lök och längdhalverad ansjovis. Se till att det är potatis överst och i botten. Häll på grädde och ansjovisspad. Tänk på att inte spadet ska täcka potatisen, det ska finnas kvar ca. 1 cm kvar uppåt. Fördela ut smörklickar på toppen och strösla över ströbröd. Grädda i nedre delen av ugnen i 225° i cirka 1 timme. Täck med aluminiumfolie om den börjar få för mycket färg.