

Janssons frestelse

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 gram potatis
250 gram ansjovis, 2 burkar
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.



Janssons frestelse

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 gram potatis
250 gram ansjovis, 2 burkar
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.



Janssons frestelse

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 gram potatis
250 gram ansjovis, 2 burkar
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.



Janssons frestelse

4 port.

Ingredienser:

2 st gullök
700 gram potatis
250 gram ansjovis, 2 burkar
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.

