



JANSSON FRESTELSE Á LA SVANTESSON

recept till 10-12 personer

2 stora gula lökar
6 stora fasta potatisar
200 g ansjovisfiléer med lag
3 msk smör
4 dl vispgrädde
Salt
Vitpeppar

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smöra en ugnsfast form.
2. Skala och skiva löken. Svetta den i lite av smöret i en kastrull.
3. Skala potatisen och lägg den i kallt vatten så den inte blir mörk. Strimla potatisen. Skölj inte potatisen sedan den har strimlats, stärkelsen behövs för att binda grädden.
4. Varva potatisen med ansjovis och lök, salta och peppra. Avsluta med ett lager potatis. Häll över ansjovislag och grädde och klicka på resten av smöret.
5. Grädda i mitten av ugnen i 45 - 60 minuter.
Frestelsen är färdig när grädden har kokat ihop och potatisen är mjuk.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.*

*Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

