



Sherryhintad Janssons Frestelse

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **110 min** Portioner: **4**

Janssons frestelse är vi många som gillar skarpt och tänk dig då en variant med sherry som harmoniserar perfekt med anjovisen.

En Jansson som bjuder upp smaklökarna till en härlig vals, med fiskens angenäma sälta som möter en liten sötma från sherryn i krämig och frasig konsistens.



INGREDIENSER

1 kilo potatis, mjölig sort
300 gram ansjovisfiléer
2 stycken gula lökar i normal storlek
0.75 deciliter halvtorr sherry, ca
6 deciliter vispgrädde
2 deciliter fullfet mjölk
1 tesked grovmald vitpeppar
8 matskedar ströbröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Skala potatisen och strimla den sedan i 3-4 mm strimlor. Skala och finhacka löken.
- 2** Lägg ner hälften av potatisen i en rymlig ugnform och all lök, ansjovis och hälften av vitpepparen ovan på. I med resten av potatisen och blanda 75% av det totala anjovisspadet med sherry, mjölk, grädde och resterande vitpeppar. Häll vätskan över potatisen.
- 3** Strö ströbröd över det hela och låt Frestelsen gå i den något nedre delen av ugnen i cirka 90 minuter. Först utan aluminiumfolie till den fått fin färg och sedan med folie till den sista stunden utan folie igen för härlig krispighet.