FISK

Janssons frestelse

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **8**

Receptet på min goda krämiga Janssons frestelse. En klassiker på julbordet!

Det är en konst att göra en god Jansson. Tre regler: den ska inte vara rinnig utan krämig, man måste känna sältan från anjovisen och potatisen ska ha kvar ett visst tuggmotstånd.
Det är också en krävande rätt på så sätt att den nästan inte går att äta utan en hårdbrödmacka med stark ost, en snaps och en öl.

INGREDIENSER

120

1.5 kg fast potatis
3 st stora gula lökar
2 msk smör till stekning
2-3 burkar ansjovisfiléer, à 125g
4 dl vispgrädde
2 dl mjölk
spadet från en anjovisburk
2 msk ströbröd
3 msk smör

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att värma ugnen till 200°C.
2. Skala potatisen och skär den i strimlor. Skiva sedan löken tunt.
3. Stek den skivade löken mjuk i smör på låg värme.
4. Smörj en ugnsform och börja med att varva potatis, lök och ansjovis (spara spadet från en av burkarna). Avsluta varvningen med potatis på toppen.
5. Koka upp grädden blandad med mjölken. Häll gräddmjölken och ansjovisspadet över ugnsformen.

6 Strö över ströbrödet och klicka på smör.

7 Grädda Janssons frestelsen i nedre delen av ugnen i 60-90 minuter. Lägg på aluminiumfolie om den får för mycket färg.