

Janssons frestelse

750 g fast potatis
1 gul lök
125 g Grebbestad ansjovis
1 msk orökt kaviar
3,5 dl vispgrädde
50 g smör
Salt
Vitpeppar
2-3 msk ströbröd

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Skär potatisen i stavar (jmf. pommes frites).

Hacka löken och bryn den lätt i smör.

Dela ansjovisen i mindre bitar. Spara spadet!

Blanda ansjovisspadet med grädde och kaviar. Värm upp gräddblandningen (skall inte koka) i en kastrull. Smaka av med salt och vitpeppar.

Varva potatis, ansjovis och lök i en smord ugnform. Det översta lagret skall vara potatis.

Häll över gräddblandningen.

Skär tunna skivor av smöret med osthyvel och lägg ovanpå.

Grädda din frestelse i ca 1 timme *) i nedre delen av ugnen (tills potatisen är mjuk och fått en ljusbrun färg).

*) Efter 30 minuter pudra över ströbröd.