



*Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Janssons frestelse

Janssons frestelse

Gul lök 1 st

● Smör* 1 msk

Ansjoviskryddad sillfilé ½ burk

Vispgrädde 2 ½ dl

● Mjolk* ½ dl

● Salt ½ tsk

Mopotatis 450 g

Ströbröd

Att ha hemma ●

Mjolk*, Salt, Smör*,

Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Janssons frestelse:** Skiva gul lök tunt. Hetta upp lite smör i en stekpanna och fräs löken mjuk på svag värme ca 5 min.
3. Häll spadet från hela burken ansjoviskryddad sillfilé i en rymlig bunke. Finhacka hälften av sillfiléerna och blanda ner i bunken tillsammans med vispgrädde, mjolk, salt och lite nymald svartpeppar.
4. Skala mopotatis och skär i tunna stavar. Blanda ner potatis och stekt lök i gräddblandningen.
5. Smörj en liten ugnform och häll ner potatisblandningen. Strö över ströbröd och klicka på lite smör. Tillaga mitt i ugnen ca 40 min, eller tills potatisen är mjuk.
6. Servera Janssons frestelse.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ