

Janssons Frestelse

Det här behöver du:

8–10 medelstora potatisar av lös sort
 1 burk anjovisfiléer, gärna Grebbestad
 1 medelstor gul lök
 3 dl vispgrädde
 Äkta smör ca 250 gr.
 Svartpeppar, finmalen
 1 till 2 skivor hårt bröd
 Skagenröra
 200 gram frysta, skalade räkor
 Creme fraiche
 Majonnäs
 Frys, hackad dill
 Riven pepparrot
 Vitpeppar, finmalen
 1 ägg/person

Smöra formen väl och bottna med potatis skuren i smala stänger eller riven i väldigt grovt rivjärn (se tipset här intill).
 Strö över halva den rivna löken och lägg sedan på hälften av ansjovisen.
 Nytt lager potatis, samt resten av lök och ansjovis.
 Överst lägger du ett lager potatis till.
 Häll över ansjovisspadet runt om i formen.
 Lägg på ett par klickar smör.
 Grädda i Omnian under 10–15 minuter så smör och spad får koka in i potatisen.
 Under tiden mal du ner det hårda brödet till skorpmjöl.
 Ta av locket och strö skorpmjölet jämt över hela anrättningen.
 Häll på grädden genom skorpmjölet så vätskan nästan täcker de fasta delarna.

Grädda ca. 40–45 minuter, eller till önskad konsistens.

Koka äggen hårdkokta.
 Ta en matsked creme fraiche och tre matskedar majonnäs, fryst dill efter tycke och smak, en liten klick riven pepparrot samt vitpeppar.
 Rör samman till en smet.
 Grovhacka de tinade räkorna och rör ner i smeten.
 Dekorera med dill och en skiva citron.

Avnjutes i trevligt sällskap med mörkt öl, snaps med krydda samt hårt bröd och en god ost.

TIPSET



Ett bra komplement till Omnian är denna hackare och skärare. Man slipper tidsödande jobb med kniven när solen skiner utanför bilen. Perfekt att snabbt skära ner för en Janssons Frestelse eller en gratäng.

Fyra verktyg följer med, så du klarar allt från potatisskivorna till finmalda mandeln till baket.

När jag gör Jansson skär jag både potatis och lök i maskinen. Tänk på att torka metallskivorna noggrant efter disken, dom är långt ifrån rostfria.

Tillverkare är Moulinex och den finns bland annat på Clas Ohlson.

