

Janssons frestelse (ca 8 port)

2	gul lök
2 msk	margarin
1,5 kg	potatis
2 burkar	ansjovisfiléer (ca 200 g/burk)
4 dl	vispgrädde eller matlagingsgrädde
1 dl	mjök
1 msk	ströbröd

- Sätt ugnen på 200° C.
- Skär löken i tunna skivor. Fräs löken mjuk i en stekpanna.
- Skala och strimla potatisen.
- Smörj en ugnssäker form. Lägg ett lager potatis, därefter lök, ansjovis och potatis.
- Häll på grädde och mjök. Strö över ströbrödet.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 45-50 min.