

Janssons fristelser

4-6 personer

1 kg kartofler af en halvfast sort

2 løg

1 porre

ca. 50 gram smør

salt

peber

rasp

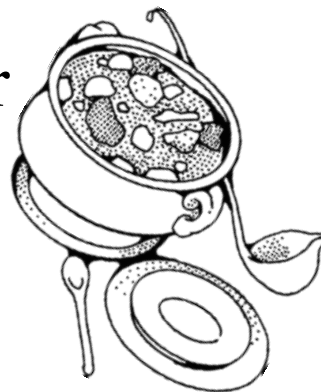
½ tsk. knuste dildfrø

ca. 125 gram ansjosfileter (de søde, krydrede i lage)

3-4 spsk. lage fra ansjoserne

2½ dl mælk

2½ dl piskefløde



1. Skræl kartoflerne, og skær dem i strimler, som tykke tændstikker. Skyld dem i koldt vand, og tør dem omhyggeligt i et viskestykke.
2. Tænd ovnen på 200°C almindelig ovn (180°C varmluft).
3. Gør løg og porre i stand, og snit begge dele fint.
4. Sautér dem i 1 spsk. smør. De skal ikke brunes, men blot blive bløde, let gyldne og søde.
5. Krydr med salt og peber.
6. Smør et ildfast fad med smør, og drys med en smule rasp.
7. Læg kartoffelstrimler og løg/porre blandingen, samt ansjoser lagvis.
8. Krydr med salt, peber og dildfrø ind i mellem.
9. Slut med et lag kartofler.
10. Bland ansjoslage, mælk og halvdelen af fløden, og hæld det over kartoflerne.
11. Drys med rasp, og fordel 8-10 smørklatter oven på.
12. Sæt fadet i ovnen, og lad retten bage i 45 minutter til 1 time.
13. Efter ca. 30 minutter hældes det sidste fløde ved. Hæld forsigtigt langs kanten af fadet.

