

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Janssons frestelse

Den här ursvenska rätten lär ha fått sitt namn efter Pelle Janzon, som mot slutet av 1800-talet var en mycket känd bas-sångare vid Operan i Stockholm.

Det kan till och med tänkas att den mycket matglade Janzon skapat sin frestelse alldeles själv, men det är nog troligare att en köksmästare på någon av våra dåtida krogar gjorde det.

Beräknat för 4 personer

8-10 potatisar
2 gula lökar
20 ansjovisfiléer
1 dl mjölk
2 dl vispgrädde
1 msk ströbröd
2 msk smör

Gör så här:

1. Strimla potatisen på ett lämpligt järn
2. Skiva löken och fräs den i smör till den blir mjuk.
3. Varva potatis, lök och ansjovis i en smord, ugnssäker form. Börja och sluta med potatis. Häll över mjölken och grädden samt 2-3 msk ansjovisspad. Klicka över smöret och strö över ströbrödet.
4. Grädda i ca 200 grader, 40- 45 min. Servera med knäckebröd, smör, ost och gärna en blandad sallad bestänkt med vinägrett. Smaklig måltid!