



## Janssons frestelse (aardappel-ansjovisgratin)

*Zweedse ovenschotel van fijne aardappelreepjes, ui en Zweedse ansjovis in room, goudbruin gebakken. Een vaste waarde op het kerstbuffet.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>50'</b>	<b>6</b>	<b>Ovenschotel</b>

### Ingrediënten

1 kg vastkokende aardappelen  
2 grote uien  
125 g Zweedse ansjovisfilets (of ansjovis op olie), met wat van het vocht  
300 ml room  
100 ml melk  
2 el paneermeel

30 g boter

Peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne reepjes (julienne). Snipper de uien fijn.
3. Fruit de ui zacht in wat boter tot ze glazig is, zonder te kleuren.
4. Vet een ovenschotel in. Leg een laag aardappel, dan ui en ansjovis, en herhaal, eindigend met aardappel. Kruid tussendoor met peper.
5. Meng de room met de melk en een paar lepels ansjovisvocht en giet dit over de schotel.
6. Bestrooi met paneermeel en verdeel er klontjes boter over.
7. Bak 50 minuten in de oven tot de aardappelen gaar zijn en de bovenkant goudbruin. Laat 5 minuten rusten voor het opdienen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)