



## Janssons frestelse (aardappel- ansjovisgratin)

*Zweedse ovenschotel van fijne aardappelreepjes, ui en Zweedse ansjovis in room, goudbruin gebakken. Een vaste waarde op het Zweedse 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 enkele eetlepels van het vocht
- 300 ml room
- 100 ml melk
- 2 eetlepels paneermeel

30 g boter, plus extra om in te vetten

Versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne reepjes van ongeveer 3 mm (julienne). Snipper de uien fijn.
3. Smelt een klontje boter in een pan op matig vuur en fruit de ui glazig zonder te kleuren, ongeveer 5 minuten.
4. Vet een diepe ovenschotel in met boter. Verdeel de helft van de aardappelreepjes over de bodem. Schep de gefruitte ui en de ansjovisfilets gelijkmatig over de aardappelen. Breng bij met versgemalen zwarte peper. Dek af met de resterende aardappelreepjes en kruid opnieuw met peper.
5. Meng de room met de melk en 2 tot 3 eetlepels ansjovisvocht. Giet dit mengsel gelijkmatig over de schotel.
6. Bestrooi de bovenkant met het paneermeel en verdeel de 30 g boter in kleine klontjes erover.
7. Bak de gratin 50 minuten in de voorverwarmde oven tot de aardappelen volledig gaar zijn en de bovenkant mooi goudbruin kleurt. Prik na 40 minuten met een mes in de aardappelen om de gaarheid te controleren.
8. Laat de schotel 5 minuten rusten voor het opdienen.

### Tip

Zweedse ansjovisfilets (Abba of Grebbestads) zijn te vinden in Scandinavische speciaalzaken of online. Gebruik de ansjovis op olie als alternatief, maar voeg dan een snuifje suiker toe aan het roommengsel om de zoet-zilte balans te benaderen.

### Lekker met

Serveer als bijgerecht bij gevogelte of als onderdeel van een Scandinavisch kerstbuffet met augurken en ingelegde rode biet.

### Dranktip

Een droge Riesling of een lichte Pinot Blanc past goed bij de romige, hartige smaken van deze gratin.