



Farmor Anna-Stinas frestelse med palsternacka

Ingredienser 10 personer

2 st	gula lökar
2 msk	smör
5 st	potatisar, medelstora
3 st	palsternackor
125 g	ansjovisfiléer
2,5 dl	vispgrädde
0,5 dl	mjök
2 msk	ströbröd

Tillagning

Den här varianten av Jansson är väl värd att prova. Bra även som vickning med knäcke och en god ost. Önskas kraftigare smak kan ansjovismängden ökas.

1. Sätt ugnen på 225°. Skala och skär löken i tunna skivor. Fräs den mjuk i smör i en stekpanna. Skala potatisen och palsternackan och skär dem i 1/2 cm tjocka strimlor.

2. Varva potatis, palsternacka, lök och ansjovisfiléer i en ugnssäker form.

Droppla över ansjovisspadet.

Blanda grädden och mjölken och häll på blandningen.

Strö över ströbröd och tillaga mitt i ugnen 45-50 min.