



Potatisflarn med ansjovis

Ingredienser 6 bitar

1 st	rulle kyld smördeg,, 250 g
1 st	rödlök, hackad
1 dl	gräslök, hackad
3 dl	västerbottensost, riven
2 dl	crème fraiche
200 g	kokt potatis, cirka salt
	nymalen peppar
1 burk	ansjovisfilé, 125 g cocktailkapis, till garnering

Tillagning

Janssons pizza är också ett passande namn för det här smördegsflarnet med ansjovis, västerbottensost, lök och potatis. Perfekt som vickning och på buffén. Som aptitretare till ett glas öl känns det här salta tilltugget hur frestande som helst.

1 Sätt ugnen på 200 grader. Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper. Vik upp en kant runt om.

2 Blanda rödlök, gräslök, ost och crème fraiche. Skiva potatisen, vänd ner den i såsen och smaka av med salt och peppar.

3 Bred ut potatisblandningen över smördegen. Fördela ansjovisfiléerna över.

4 Grädda i mitten av ugnen tills fyllningen har vacker färg och smördegen är genomgräddad.

5 Garnera med cocktailkapis och skär eventuellt upp potatisflarnet i bitar.