



Special: Jansson's verleiding

met ansjovis en croutons van roggebrood



ca. 45min



2 personen

Volgens de overlevering is de naam van deze Zweedse klassieker ontleend aan de gelijknamige film uit 1928, die zo populair was dat een jonge kok er een gerecht naar vernoemde. Deze romige aardappelschotel met ansjovis en krokante dillecroutons is bijzonder populair tijdens de feestdagen (meestal vergezeld van veel schnaps), maar het is ook een echte hit zonder alcohol!

Wat je van ons krijgt

- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1x roggebrood ^{1,7}
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 1 beker slagroom ⁷
- 10g verse dille
- 80g rodemosterdsla ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1075kcal, vet 62.0g, koolhydraten 99.3g, eiwit 22.1g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **uien** in fijne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **aardappels incl. schil** in schijfjes en snijd het **brood** in stukjes. Giet de **ansjovis** af en vang hierbij de **ansjovisolie** op.



3. Ui bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met de **ansjovisolie**. Fruit de **ui** ca. 2min. Draai het vuur middelhoog, voeg de **knoflook** toe en bak nog 1-2min. Breng op smaak met zout en peper, schep uit de pan en meng met de **ansjovis**. Veeg de pan nog niet schoon.



4. Ovenschotel maken

Vet een middelgrote ovenschaal in. Verdeel de **aardappelschijfjes** afwisselend met het **ansjovismengsel** dakpansgewijs over de ovenschaal en druk alles lichtjes aan. Meng de **slagroom** met 50ml water en een snuf zout en peper en giet het gelijkmatig over de **ovenschotel**. Bak in ca. 30min goudbruin en gaar in de oven.



5. Dille hakken

Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Klop een **dressing** van 1el mosterd, 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en 1-2el water (of vruchtensap naar wens). Breng de **dressing** op smaak met zout, peper en suiker.



6. Croutons maken

Smelt 2el boter in de gebruikte koekenpan en bak de **stukjes brood** op middelhoog vuur in 4-5min knapperig. Breng op smaak met een snuf zout en peper en schep de **dille** erdoor. Verdeel de **croutons** over de ovenschotel. Meng de **mosterdsla** met de **dressing** en serveer met de **aardappelschotel**.