



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 zakje vastkokende aardappels
- 5 plakken roggebrood ^{1,7}
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 200ml slagroom ⁷
- 10g verse dille
- 80g rodemosterds ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 2tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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 984kcal, vet 54.0g, koolhydraten 95.3g, eiwit 21.4g



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

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



4. Ovenschotel maken

Vet een middelgrote ovenschaal in met ½el boter. Verdeel de **aardappelschijfjes** afwisselend met het **ansjovismengsel** dakpansgewijs over de ovenschaal en druk alles lichtjes aan. Meng de **slagroom** met 50ml water, kruid met peper en zout 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 2tl mosterd, 1el olijfolie, 1el azijn en 1el water (of vruchtensap naar wens). Breng de **dressing** op smaak met 1-2 snuffen peper, zout en suiker.



6. Croutons maken

Smelt 1½el boter in de gebruikte koekenpan en bak de **stukjes brood** op middelhoog vuur in 4-5min knapperig. Breng op smaak met peper en zout en schep de **dille** erdoor. Verdeel de **croutons** over de ovenschotel (wanneer die klaar is). Meng de **mosterds** met de **dressing** en serveer met de **aardappelschotel**.