

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



Zweedse aardappelgratin met ansjovis

met dille en croutons van roggebrood



40-50min



2 personen

Dit is een Zweedse klassieker, die bekend staat onder de naam 'Jannsons verleiding'. Jansson is een veelvoorkomende naam in Zweden, dus de naam van dit gerecht impliceert dat iedereen hier dol op is. Men eet deze romige aardappelgratin voornamelijk tijdens de feestdagen. Wil je het helemaal goed doen, dan serveer je er schnaps bij.

Wat je van ons krijgt

- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 500g vastkokende aardappels
- 1x roggebrood ^{1,7}
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 1 beker slagroom ⁷
- 10g verse dille
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1x rode mosterdsla ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- 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.

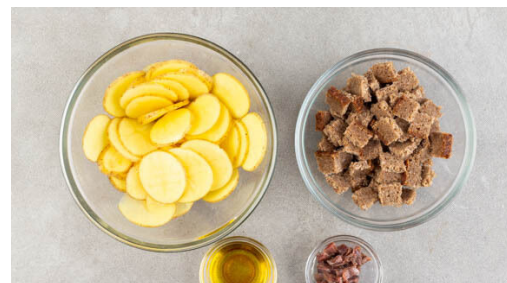
Voedingswaarde per portie

calorieën 1077kcal, vet 62.0g, koolhydraten 100.0g, eiwit 22.1g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **uien** in reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijdt de **aardappels** in schijfjes en het **brood** in stukjes. Vang 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 en voeg de **knoflook** toe. Bak nog 1-2min, breng op smaak met zout en peper en schep alles uit de pan. Maak de pan nog niet schoon. Meng de **ui** en **knoflook** met de **ansjovis**.



4. Gratin maken

Vet een ovenschaal in. Verdeel de **aardappelschijfjes** en het **ansjovismengsel** dakpansgewijs over de ovenschaal en druk alles een beetje aan. Meng de **slagroom** met 50ml water en een snuf zout en peper. Schenk in de ovenschaal en bak de **gratin** in 30min goudbruin en gaar in de oven.



5. Dille hakken

Hak de **dille** zonder harde steeltjes fijn. Klop een **dressing** van de **mosterd**, 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en 1-2el water (of vruchtensap). 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** in 4-5min knapperig. Breng op smaak met een snuf zout en peper en schep de **dille** erdoor. Verdeel de **croutons** over de **gratin**. Meng de **mosterdsla** met de **dressing** en serveer met de **gratin**.