

JANSSONS FRETELSE a´la Birgit

(4 personer)



14-17	ansjovisfileer
4,5 hg	potatis
1-2 gula	lökar
2-4 msk	smör
2-3 dl	vispgrädde + mjölk

Blanda och lägg potatis
och spad i en form
Lägg på lite lätt brynt lök
och ansjovis
Lägg på ett nytt lager
potatis och spad

Ugn 200-225° i 10 min häll
på 1,5-2 dl mjölkgrädde
Låt stå i 10 min till, tag ut
och häll på 1,5-2 dl
mjölkgrädde igen.
Låt den sedan stå i ugn
tills den stått sammanlagt
45 min.