

Janssons Frestelse

Toplam 110 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 15/10

İsveç mutfağının bu klasik fırın yemeği, patates, soğan ve hamsi benzeri konserveyi krema ile buluşturup üstü kızartılarak yumuşak bir tepsi çikarılır.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 2 adet Soğan
- 300 ml Krema
- 100 gr Hamsi konserve
- 30 gr Tereyağ

Yapılış

1. Patatesleri ince çubuk, soğanları yarım doğrayın.
2. Fırın kabını yağlayıp patatesin üçte birini tabana yayın.
3. Soğan ve ançuez parçalarını patates katlarının arasına paylaşın.
4. Kremayı kabın kenarından dökün, üst patatesler yerinden oynamasın.
5. Yemeği 190°C fırında 45 dakika pişirin.
6. Gratini 10 dakika dinlendirip kare dilimler halinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri kibrit kalınlığında doğramak tepsinin eşit yumuşamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yeşil salata ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri