

Janssons frestelse

Ovenschotel voor 4 personen

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 2 grote uien
- 4 dl room
- 15 ansjovisfilets
- 3 el panko of paneermeel
- 3 teentjes knoflook
- klontje boter
- 2 el olijfolie
- zwarte peper van de molen

Verwarm de oven voor op 180° C.

Pel de uien en snij ze (met de mandoline) in fijne ringen.

Schil de aardappelen en snij er hele dunne frietjes van. Spoel de aardappelen niet, anders verwijder je het zetmeel en dit hebben we nu eenmaal nodig zodat de frestelse goed aan elkaar kleeft.

Meng de panko met het uitgeperste knoflookteentje, voeg er de olijfolie bij en breng op smaak met peper en zout. Snij de ansjovis in stukjes.

Verwarm een pan met boter en bak de uiringen hierin zacht en goudbruin aan.

Nu gaan we stapelen.

Beboter een ovenschaal en leg hierin 1/3 deel van de aardappelen. Doe er de helft van de gebakken uien en de helft van de ansjovis over. Bestrooi met versgemalen peper.

Leg er nu weer 1/3 van de aardappelen op en vervolgens de rest van de uien en de ansjovis, kruid weer af met zwarte peper. En als laatste laag de rest van de aardappelen.

Schenk de room erover en bestrooi met het panko mengsel.

Zet de ovenschaal in het midden van de oven en bak in ongeveer één uur de Janssons frestelse goudbruin, krokant en gaar.

Lekker met sneetjes gebakken rib-eye, met zure room op smaak gebracht met mierikswortelpasta.