Janssons Frestelse

Att göra Janssons frestelse är en konst. Jag lärde mig den konsten av min mor som gjorde den bästa frestelsen i universum. Det är ett par saker som är mycket viktiga.
Löken den gula, måste brynas lätt, (blankas heter det på kockspråk). Om man inte gör det, utan använder den rå, kan frestelsen bli lite besk. Nästa är att man måste ha vispgrädde. Aldrig mjölk, som jag har upplevt att en del använder. Då blir den blaskig. Snåla heller inte med ansjovisen.
Sedan skall man skära potatisen för hand. Cirka 4-5mm, inte tändstickspotatis. Skölj potatisen så att en del stärkelse försvinner. Tag en form som är c:a 30cm, i diameter och c:a 10cm hög. Smörj den med smält smör och strö den med ströbröd. Lägg ett lager med potatis i botten.
Sedan ansjovis, en dosa / lager. Sedan lök. Sedan potatis igen, ansjovis, lök och överst ett lager med potatis.
Strö på en näve med ströbröd överst. Lägg ett par - tre klickar smör ovanpå. - Ja, det blir en kaloribomb, men det är en smäll man får ta.
Häll sedan i vispgrädden och hälften av ansjovisspadet. Uteslut spadet eller ta alltihopa, allt efter smak. Här finns plats för experimenterande. Om du tycker att du vill ha en större frestelse är det bara att ta ett lager till. En dosa ansjovis / lager.
Löken skall skäras, först uppifrån och ned, sedan skivar man halvorna så att det bildas "lökbågar". Blanka den sedan i en stekpanna med lite smör.

Grädda i 45 - 60 minuter i 225 grader.

Gör den inte för stor. Det bästa är om den äts upp på en gång. Det går inte bra att värma upp den då fettet i grädden separerar och ligger som olja på botten. Men det funkar något så när, så kasta inte det som eventuellt blir kvar.

Detta behöver du:
2 - 3 dosor (a:125g) Grebbestads ansjovisfiléer. (Inga andra substitut).
3 - 4 dl vispgrädde.
8 - 10 medelstora potatisar.
2 st. gula lökar. (En om den är stor).
Ströbröd.
Smör.

Man förtär denna ljuvliga maträtt med kall öl och en eller kanske två immiga nubbar av ditt favoritbrännvin.
En knäckebrödsmacka med en god ostskiva på är inte fel.