

N° 09

ANSJOSCREME

med kartofler og løg

Ingredienser:

4 personer

1 kg. kartofler

5 løg

1 glas ansjos creme

Smør

2½ dl. fløde

Dild

Salt og peber

Sådan gør du:

Hak løgene fint, skræl og skær kartoflerne i tynde skiver.

Smør et ovnfast fad med olie eller smør.

Læg nu kartoffelskiverne i bunden, drys med løg, salt og peber.

Smør 1/3 del af ansjoscremen på løg/kartoffellaget med et par smørklatter på.

Læg et nyt lag løg/kartofler og ansjos.

Fortsæt med dette, til du ikke har mere ansjos. Slut af med et lag kartofler.

Drys med salt og peber, og hæld fløden over.

Læg et par smørklatter på, og dæk fadet med folie.

Stil fadet i en forvarmet ovn på 200 grader i 45 minutter.

Fjern folien de sidste 15 minutter, og skru varmen op de sidste 5 minutter.

Kartoflerne må gerne have taget lidt farve, og væsken skal boble.

Virker retten lidt tør, kan du hælde lidt ekstra fløde eller mælk ved.

Servér med retten med klippet dild og et godt brød.