

# Janssons frestelse med sardeller

*Prova sardeller i årets Jansson. Frestelsen går också att göra i en enda stor form.*

8 portioner

## Ingredienser

2 gula lökar  
2 msk smör  
750 g fast potatis  
16 sardellfiléer  
2 dl vispgräddde  
2 dl mjölk  
1 krm svartpeppar  
1/2 tsk salt

## Gör så här:

Skala och skiva löken tunt. Fräs den i 1 msk smör. Sätt ugnen på 200°. Skala potatisen och skär den i strimlor. Blanda potatis, lök och sardeller. Fördela blandningen i portionsformarna. Blanda gräddde, mjölk, peppar och salt. Häll gräddmjölken i formarna. Klicka på resten av smöret och grädda ca 40 min tills potatisen är mjuk.

