

## Recept

## Jönssons frestelse

UPPDATERAD 2018-11-28 PUBLICERAD 2017-12-14



Foto: Karoline Jönsson

Min kanske enda måsterätt på julbordet är Janssons frestelse, fast när jag gör den på mitt vegovis byter den magiskt nog namn till Jönssons frestelse! Jag ersätter smaken av ansjovis genom att smaksätta havregrädden med ansjoviskryddor.

## UTVALD LÄSNING I DIN MEJLBOX

Allt från recept på chokladkaka till nyheter om nya kostråd och de senaste krogrecensionerna.

[Skaffa nyhetsbrev](#)

## Ingredienser Jönssons frestelse

6 portioner

15 potatisar

2 stora gula lökar

5 dl havregrädde

3 lagerblad

2 krm malen kryddpeppar

1 krm malen kryddnejlika

1 krm malen ingefära  
1 krm vitpeppar  
1-2 msk mild senap  
salt  
2 msk ströbröd  
50 g mjölkfritt margarin

**1.** Sätt ugnen på 200 grader. Skala potatisen och strimla den fint med mandolin. Skala och hacka löken fint.

**2.** Sjud grädde, lagerblad, kryddpeppar, kryddnejlika, ingefära och vitpeppar i 10 minuter under lock. Plocka bort lagerbladen och rör ner senapen.

**3.** Varva potatis och lök i en smord ugnform. Salta efter varje lager potatis. Häll över gräddblandningen, strö på lite ströbröd och avsluta med att hyvla margarinet över gratängen. Grädda i ugnen cirka 1 timme eller tills potatisen är mjuk.

[Läs också: Vegetarisk julmat – 30 goda recept](#)

#### TEXT

Recept: Karoline Jönsson

---

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt