

RECEPT

JANSSONS FRESTELSE

MED JORDÄRTSKOCKA (VEGANSK)



Receptet är skapat av Peter Svanberg.

Tillagning

Strimla jordärtskockan i samma storlek som potatisen och lägg i kallt vatten. Sautera löken i rapsolja tills den blir mjuk. Blanda potatis och jordärtskocka med lök- och kapisblandningen. Smaksätt med lite salt och svartpeppar samt 1 dl av 1-2-3-lagen samt sojan.

Lägg i en ugnsfast form/bleck. Häll på den plantbaserade grädden, toppa med panko och baka i ugnen på 180 grader ca 60 min. Låt vila 5 min innan servering. Hyvla moroten med en potatisskalare i långa strimlor, lägg i vac-påse med 2 dl 1-2-3-lag och 1 msk hackad dill, vacca.

Toppa Jansson med den picklade moroten.

Ingredienser

(10 personer)

2 kg Potatis strimlad 6 mm (Art nr 1066)
1 kg Jordärtskocka hel skalad (Art nr 1794)
500 g Lök skivad lök 3 mm (Art nr 1353)
3 msk rapsolja
2 msk japansk soja
2 st Morot (Art nr 1200)
4 kvistar dill
1,5 L plantbaserad grädde
100 g panko
3 dl 1-2-3 lag
salt & peppar

Roots