



Vegansk Janssons Frestelse

Antal: recept_2019-12-15

Janssons Frestelse görs traditionellt med ansjovis. I denna veganska variant gör vi vårt egna veganska ansjovissubstitut av inlagd aubergine. Bäst smak får du om auberginen får dra ett par dagar, men om du är otålig räcker det med kvällen före tillagningen. Janssons Frestelse är ett måste på mångas julbord och nu kan du göra en helt vegansk variant med den klassiska smaken.

Pris: 1 kr

Vegansk ansjovis:

1 liten aubergine
2 dl vatten
0.5 dl ättiksprit 12%, eller 0.25 dl ättiksprit 24%
3 msk socker
4 hela lagerblad
1 msk kanel
0.5 msk sandelträ
1 tsk vardera av salt, oregano, vitpeppar, mald ingefära, muskotnöt, mald kryddnejlika,
0.5 tsk kardemumma

Frestelsen:

1.5 kg potatis
2 gula lökar
5 dl havregrädde
0.5 dl majsstärkelse
0.5 dl av 'ansjovisens' spad
Salt, svartpeppar och vitlökspulver
0.5 dl ströbröd

Fixa ansjovisen minst kvällen innan du ska tillaga frestelsen. Skala auberginen och skär den i strimlor liknande ansjovisfiléer i storlek, ca 5 cm långa och 0.5 cm på bredden och tjocklek. Lägg åt sidan.

I en gryta, värm vattnet och sockret till ansjovisspadet tills sockret löst upp sig. Håll sedan sockervattnet i en glasburk och tillsätt ättikan och kryddorna till ansjovislagen.

Lägg auberginebitarna i en gryta och fyll på med vatten så att de precis täcks. Koka upp och låt bitarna småkoka i 2 minuter. Håll sedan av bitarna i ett durkslag, vänta tills de svalnat något och krama sedan försiktigt ut det mesta av vätskan ur auberginebitarna. Lägg sedan dessa i burken med spadet och sätt på locket. Låt stå i kylskåp tills det är dags att laga frestelsen, minst 8 timmar men gärna 2-3 dagar.

När det är dags för frestelsen, värm ugnen till 225 grader. Skala potatisen (eller varför inte behålla skalet på?) och skär den i skivor eller strimlor. Skala och riv lökarna och blanda löken med potatisen i en ugnnsform.

Blanda havregrädden med majsstärkelsen, kryddor och 0.5 dl av spadet från din vegansk ansjovis i en skål eller tillbringare och blanda väl.

Plocka ut lagerbladen ur ditt ansjovisspad och håll sedan av resterande innehåll i en sil eller ett durkslag. Ta ansjovisbitarna och blanda dem med potatisen och löken i ugnnsformen. Håll sedan över gräddblandningen och strö över ströbröd på toppen.

Täck formen med folie och grädda mitt i ugnen i 225 grader i 30 minuter. Ta sedan av folien och grädda i ytterligare 15-20 min tills frestelsen har fått fin färg och potatisen är mjuk. Låt frestelsen svalna något innan servering.