

JANSSONS FLARN

🕒 25 minuter 🇸🇪 12 bitar

En Janssons frestelse i enklare tappning.

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Smördeg
1 burk ansjovis
4 st kokta potatisar
½ gul lök
1 ägg

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 210° och låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter. Rulla ut degen på en bakplåt och skär i 12 bitar. Lägg två ansjovisfiléer på varje bit. Skiva potatisen och löken i tunna skivor. Fördela ovanpå ansjovisen. Vispa upp ägget och pensla hörnen. Stäng bitarna till trekantter och pensla. Grädda i ca 15 minuter.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

POP!
BAKERY
by Sara Lee