

Snapas med Malin Söderström

Varje recept beräknas ge cirka 10 smakbitar.

O.P. Anderson med Ansjovisstrudel

1 gul lök
1 fast potatis
10 g smör
1 liten burk ansjovis
vitpeppar
1 ark smördeg
1 ägg att pensla med

Gör så här:

Skiva lök och strimla potatis fint, fräs mjukt i smör. Slå på ansjovisspadet och låt det puttra tillsammans. Låt svalna och vänd ned grovhackad ansjovis. Smaka av med vitpeppar.

Kavla ut smördegen något och lägg ansjovisblandningen på ena långsidan. Rulla samman och pensla änden så att den fäster. Lägg med skarven nedåt på en plåt med bakplåtspapper och pensla med ägg. Låt stå kallt i 30 minuter och ställ sedan in i ugnen på 200 grader. Baka tills smördegen blivit gyllenbrun, låt svalna och skär sedan i skivor och sätt på gaffel.



Den aromatiska ansjoviskryddningen passar perfekt tillsammans med O.P. Andersons avrundade och eleganta smak av kummin, anis och fänkål.

Aalborg Jubilæums Akvavit med Kräft & räkbollar i kavringströssel

40 g skalade räkor
40 g skalade kräftstjärtar
2 msk mezeyoghurt, eller annan mycket fast yoghurt
1 msk majonnäs
½ tsk pepparrot
1 nypa nystött dillfrö
1 tsk dill
salt och peppar
½ dl ströbröd av kavring
2 msk blandade frön ex, pumpa, solros, linfrö
½ tsk flingsalt

Gör så här:

Låt räkor och kräftstjärtar rinna av ordentligt (speciellt om de legat i lag). Rör samman yoghurt, majonnäs och smaka av med pepparrot, dillfrö och dill. Vänd ned de avrunna räkorna och kräftstjärtarna, blanda väl och smaka av.

Blanda kavring, ströbröd och frön. Forma riktigt små bollar och rulla dem i kavringblandningen. Lägg svalt innan servering på gaffel.



Dillkryddningen i Aalborg Jubilæum är pricken över i:et till skaldjurens sälla och den balanserade kryddningen av bland annat dillfrö.

Hallands Fläder med Löjromsdoppad örtomelett

3 ägg
1 msk vatten
salt och peppar
100 g örtfärskost
40 g löjrom
dill

Gör så här:

Knäck äggen och vispa samman med vatten, krydda med salt och peppar. Hetta upp en teflonpanna till mediumtemperatur. Klicka i lite smör. Slå i lite mer än en tredjedel av ägget och låt det sätta sig innan resterande slås i. Låt ägget stelna och för över på skärbräda. Stek resterande två omeletter och låt svalna innan färskosten bredds på.

Ställ kallt och kantskär sedan rullarna. Plattatill dem lätt och skär varje omelett i 4-5 bitar. Klicka på löjrom, toppa med dill och sätt på gafflarna.



Den kryddiga blommigheten hos Hallands Fläder lyfter fram omelettens milda smak av örter och löjrom.

Östgöta Sädes Brännvin med Halstrad citrusgravad lax & senap

200 g renskuren laxfilé
1 msk salt
2 msk socker
½ msk rivet citron-, lime- och apelsinrasp

Pastramikryddor:

2 tsk dillfrö
2 tsk fänkålsfrö
1 tsk senapsfrö
½ tsk paprikapulver
½ tsk flingsalt

1 msk olja till stekning
½ dl fast senapssås (hovmästarsås)

Gör så här:

Skär laxen i avlånga filéer. Blanda salt, socker och citrusrasp och lägg i en plastpåse med laxen. Låt socker- och saltblandningen smälta i rumstemperatur ca 15 minuter och ställ svalt i ca 1 timme. Skölj av laxen och torka av. Lägg i frysen för att kyla ned ordentligt.

Stöt kryddblandningen i en mortel och rulla laxen i kryddblandningen. Hetta en teflonpanna med lite olja och stek laxen hastigt runt om. Det går fort eftersom laxen inte skall vara genomstekt. Låt svalna och skär i centimetertjocka skivor. Sätt på gaffel och toppa med senapssås.



Tonerna av torkad frukt och malt i Östgöta Sädes Brännvin rundar av och kompletterar laxens distinkta pastramikryddning.

Gammal Norrlands Akvavit med BBQ-penslad kyckling & ruccolayoghurt

1 kycklingbröst, 125 g
1 ¼ dl grädde
2 tsk salt
1 nypa vitpeppar
1 nypa rivet citronskal
2 msk barbequesås (BBQ)

2 msk finhackad ruccolasallad
3 msk mezeyoghurt
2 tsk riven parmansanost
salt, vitpeppar och ev. lite vitlök

Ruccola till garnering

Gör så här:

Skär kycklingen i mindre bitar och se till att kyckling, grädde och matberedare är riktigt nedkyld. Mixa kycklingen med salt i korta intervaller, mixa därefter ned grädden, krydda med vitpeppar och citronrasp. Klicka eller spritsa ut 3 cm tjocka remsor på smord plåt. Baka i ugn på cirka 100 grader i 15 minuter. Pensla med BBQ-sås och skär i 2 cm tjocka skivor.

Tips: Ett alternativ kan vara att skära ett tillagat kycklingbröst i mindre bitar, penslade i BBQ-sås.

Mortla hackad ruccola med parmansanost, salt, vitpeppar och eventuellt vitlök. Klicka i mezeyoghurt och mortla till en slät kräm. Eftersom det är en så liten mängd som går åt så är det svårt att mixa i matberedare. Kycklingen toppad med krämen serveras på gaffel.



Gammal Norrlands Akvavit med sin kumminkryddning går utmärkt ihop med den smakrika yoghurten och snapsens sherryavrundning matchar de rökta tonerna i kycklingens barbequekryddning.

Rånäs Brännvin med Nötbrownie

60 g smör
60 g mörk choklad
1 ägg
1 dl socker
1 1/4 dl vetemjöl
1/4 tsk bakpulver
1 dl blandade nötter, ex valnötter, hasselnötter, pecannötter, pistagenötter

½ dl grädde
Röda vinbär

Gör så här:

Lägg smör och choklad i en kastrull på mycket svag värme och rör om tills blandningen är mjuk. Vispa ägg och socker i en skål tills smeten är tjock och ljusgul. Häll ner mjöl blandat med bakpulver och hackade nötter i chokladsmeten. Häll smeten i en smord och mjölad form, ca 15 cm, fyrkantig. Grädda i 175 g, ca 20 minuter eller tills kakan är klar. Låt kakan svalna, gärna över natten och skär sedan upp den i små fyrkanter.

Vispa grädden och toppa browniebitarna med grädde och vinbär. Ett tips är att lägga grädden i en liten skål bredvid så kan var och en dippa sin gaffel i grädden.



Pomeransens citruston och cognacsavrundningen gör Rånäs Brännvin till den perfekta följeslagaren till den mörka chokladen och nötterna.