

Åhus Akvavit breddar användningsområdet av snaps under midsommar

Snapsen är en viktig ingrediens på midsommarbordet, som avnjuts tillsammans med god mat, gott sällskap och glad sång. Den klassiska drycken dricks oftast som nubbe men passar även som ingrediens i mat och drinkar. Åhus Akvavit listar tre sätt att konsumera det kryddade brännvinet, för att bredda användningsområdet av snaps under midsommar.



Akvavit

Sveriges högtider är starkt förankrade i vissa traditioner i mat- och dryckesväg. Snaps är en klassiker som står troget på bordet vid samtliga högtider. Men det är få som nyttjar snapsens fulla potential och använder akvavit till mer än nubben. För att bredda synen på hur man kan konsumera snaps har Åhus Akvavit tagit fram recept till midsommarbordets olika höjdpunkter.

Snapsinlagd sill

- 1 dl ättiksprit
- 2 dl socker
- 2,5 dl vatten
- 0,5 dl Åhus Akvavit
- Citronskal
- 10 korn svartpeppar
- 0,5 skivad rödlök
- 2 lagerblad
- 1 kvist rosmarin
- 1-2 burkar 5-minuterssill (neutral smak)

Häll vatten, ättiksprit och socker i en kastrull och värm upp tills sockret lösts upp. Låt svalna och häll upp lagen med resterande ingredienser i en burk och kyl i ett dygn innan servering.

Snaps till maten

En traditionell snaps ackompanjerad med glad sång.

Åhus Tonic efter maten

5 cl Åhus Akvavit

Premium Tonic

Is

Citronskiva och rosmarin till garnering

Mät upp Åhus Akvavit i ett högt glas. Fyll på med is och tonic. Rör försiktigt runt och garnera med en citronskiva och en kvist rosmarin.

Åhus Akvavit finns på Systembolaget och kostar 269 kr.

Åhus AkvavitPris: 269 kr

Volym: 700 ml

Alkoholhalt: 40%

Artikelnummer: 88301