

Gratinerade havskräftor & en akvavit som korsat ekvatorn

Den norska akvaviten Lysholm Linie får inte lagring som andra skandinaviska akvaviter utan ger sig ut på en fyra månader lång fartygsresa där bland annat ekvatorn korsas två gånger. Tekniken är gammal och bygger på att man upptäckte värmen hade en gynnsam effekt på inte minst Madeira-viner när dessa fraktades över haven och samma tillvägagångssätt har Lysholm anammat. Den eleganta snapsen serverar vi här till gratinerade havskräftor där smöret smaksatts med fänkål och kummin.



Recept - 4 personer

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

[Registrera](#)

[Glömt ditt lösenord?](#)