

Smørrebrød - danskt koncept men norsk akvavit i glaset!

Ingen annan i Danmark har förvaltat och utvecklat smørrebrødet som familjen Davidsen. Under 1880-talet öppnade vinhandlaren Oskar Davidsen upp sin smørrebrødsbutik på Nørrebro i Köpenhamn med hela 177 olika varianter på menyn. Arvet gick aldrig förlorat för familjen Davidsen älskar uppenbarligen smørrebrødet då det idag är den femte generationen med Ida Davidsen som driver konceptet vidare. Den danska klassikern är precis lika god till lunchen, middagen eller som nattmat, gärna åtföljt av en kall öl och en akvavit. Här förenar vi det skandinaviska med att servera den förnämliga norska Lysholm Linie som lagrats i ekfat på fartyg under de fyra månader som seglatsen går från Norge till Australien och tillbaka. På menyn: Stjerneskid (stjärnskott) och Rejer i trængsel (räkor som trängs).



Recept

Ingredienser per smørrebrød

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?](#)