

Southern Comfort smaksätter BBQ-restauranger i sommar

Första maj påbörjas ett sommarsamarbete mellan Southern Comfort och tre av landets mest passionerade barbecueställen. På restaurangerna har både drinkar och maträtter tagits fram med smak av den legendariska whiskeylikören från amerikanska södern.



Southern Comfort skapades 1874 i New Orleans av bartendern Thomas W. Heron som började att blanda whiskey med frukter och kryddor. Drycken blev snabbt en succé som lever vidare nästan 150 år senare. Idag är Southern Comfort synonymt med den amerikanska södern och en del av dess dryckeskultur. Inför årets sommar skapas ett samarbete med tre BBQ-ställen på olika platser runt om i Sverige.

De medverkande restaurangerna är Zäll's Smokehouse i Åkersberga utanför Stockholm, Lundgrens Garage i Borgholm på Öland samt Smokey BBQ & Pickles i Höllviken utanför Falsterbo. Gemensamt för restaurangerna är deras brinnande intresse för hantverket bakom amerikansk BBQ med en tillagning i smokers.

- Samarbetet mellan Southern Comfort och våra svenska BBQ-restauranger är ett naturligt möte med rötterna djupt i den amerikanska södern. Tack vare sötman och kryddigheten i Southern Comfort så passar den otroligt bra både som drink till BBQ samt som smaksättning till exempelvis chicken wings och ribs, säger Marcus Pedersen, Senior Brand Manager på Anora.

Utöver maträtterna på BBQ-ställena har flera drinkar tagits fram till sommaren baserade på Southern

Comfort. SoCo & Bacon bygger till exempel på den nya produkten Southern Comfort Black som har en ännu tydligare smak av whiskey. Samarbetet mellan Southern Comfort och BBQ-restaurangerna påbörjas första maj och pågår hela sommaren.

Medverkande restauranger:

Lundgrens Garage

Smokey BBQ & Pickles

Zäll's Smokehouse

“SoCo & Bacon”



6 cl Southern Comfort Black

1 cl lönnssirap

2 droppar bitter

1 baconskiva

Rör alla ingredienser med is.

Sila över is i ett tumblerglas.

Garnera med en nystekt baconskiva.

“SoCo Mule”

1 ekologisk lime

6 cl Southern Comfort

9 cl Thomas Henry Spicy Ginger Beer

Färsk mynta

Skölj och klyfta limefrukten. Muddla lime med muddlerpinne i en kopparmugg. Fyll upp med krossad is och toppa med Southern Comfort och Spicy Ginger Beer. Garnera med limeklyfta och färsk mynta.





Klassisk "SoCo Lime Shot"

4 cl Southern Comfort

2 cl nypressad limejuice

Skaka ingredienserna med is.

Sila i ett shotglas.