

Hitta inspiration till påskbordet hos Vendel i Skåne

Liksom andra svenska högtider är påskan förknippad med snaps, ägg och sill. För många är det svårt att hitta nya recept och serveringssätt att variera högtiderna med samt att veta vilken snaps som passar till vilken mat. Anders Vendel på Vendel Ales Stenar i Skåne har gjort en modernare tolkning av det klassiska sillbordet och delar med sig av sina bästa snapstips inför påsk och midsommar.

– Jag försöker använda mig av säsongens råvaror för att variera de klassiska rätterna. Till påsk kan man till exempel plocka de första nässlorna eller använda ägg på annorlunda sätt, säger Anders Vendel som driver restaurangerna Vendel Ales Stenar och Vendel Sturehof.

Anders har tagit fram tre recept inför påsk samt en egenkryddad snaps. Att krydda sin egen snaps är ett bra sätt att sätta en personlig prägel på påskbordet och experimentera med smaker samt mat- och dryckeskombinationer.

– Första gången man kryddar snaps kan det vara bra att utgå från ett befintligt recept. När man fått lite mer erfarenhet är det kul att experimentera lite mer, då är det bara fantasin som sätter gränser, säger Anders Vendel.

Snapsen har alltid haft en naturlig plats tillsammans med påskmaten men Anders Vendel tycker det finns mycket att göra kring svenskarnas snapsvanor. Många har svårt att veta vilken mat som passar till vilken dryck och hur man kryddar snaps på bästa sätt. Här är Anders bästa tips.

- Snaps med bärig karaktär passar bra till sötare mat medan snaps med brödkryddor som kummin och anis passar bra till kryddad, rökt eller grillad mat.
- Om du kryddar egen snaps, börja med mildare kryddningar och drick den tempererad.
- När du kryddar snaps med färska kryddor bör inte snapsen ligga och dra med kryddorna mer än sex timmar. Vid kryddning med torkade kryddor behövs nästan en vecka för att snapsen ska få lagom smak.
- Servera snapsarna i små glas (2cl) så kan man prova flera olika snapsar till olika typer av mat.

För mer information och bilder vänligen kontakta:

Jonas Alwin, Pernod Ricard, tel: 070-527 27 99, e-post: Jonas.Alwin@pernod-ricard-sweden.com

Filip Göransson, Jung, tel: 073-533 97 95, e-post: filip.goransson@jungrelations.com

Anders Vendel, Vendel Ales Stenar, tel: 070-842 83 36, e-post: anders@vendel.nu