

Nationaldagspremiär för årets sill på Långbro värdshus.



Sill och strömming ligger Fredrik Eriksson på Långbro Vårdshus extra varmt om hjärtat. Enligt tradition skapas här varje år ett nytt sill- eller strömmingsrecept som har premiär på Nationaldagen, en dag som dessutom är Sillens och Färskpotatisens dag.

Årets sill är en krämig inlagd sill smaksatt med koriander, gurka och citron. På Nationaldagen serveras sillen självklart tillsammans med svensk nykokt färskpotatis samt med den unika Kvibille National cheddarost, fint smaksatt med akvaviten O.P. Anderson Björk.



Även i glaset rekommenderar Långbro Vårdshus O.P. Anderson Björk, speciellt framtagen till invigningen av Nationalmuseum för snart 2 år sedan, och för många redan en klassiker. Den unika snapsen utvecklades av två mycket kompetenta experter på kryddat brännvin; kryddmästare Jonas Odland från O.P. Anderson och Bodil Stigsdotter, sommelier på Långbro Vårdshus och Restaurang Nationalmuseum och Sveriges första snapssommelier.

– Kryddat brännvin är en del av vårt kulturarv där O.P. Anderson är en av de stora klassikerna. Därför känns det extra roligt att servera den till vår sill med premiär på Nationaldagen, säger Bodil Stigsdotter.

O.P. med somrig smak av björksav och extrakt från björkknoppar.

Förutom O.P. Andersons originalkryddor kummin, anis och fänkål tillkommer, som namnet skvallrar om, en karaktär av björk. Snapsen är smaksatt med extrakt från björkknoppar som plockats på vintern innan de har börjat svälla, samt björksav skördad på vårkanten i Jämtland.

– Kombinationen skapar fantastiska smaker och aromer. O.P. Anderson Björk har en kryddig och frisk karaktär med en björkton som påminner lite om björkris i en bastu, förklarar Jonas Odland.

Årets sill i fin kombination med O.P. Björk kan avnjutas under hela sommaren på Långbro Vårdshus. Som kronan på verket av Nationaldagsfirandet kommer Långbro även kunna erbjuda årets upplaga av Grönstedts Cognac Le National. Även den släpps varje år till Nationaldagen.



O.P. Anderson Björk

Systembolagsnummer: 82830

229,00 kr

Har en kryddig och frisk karaktär med toner av björksav och björknopp, citronzest samt den klassiska O.P.-kryddningen kummin, anis och fänkål. Passar utmärkt till det nordiska kökets rena smaker.

Se också



Grönstedts Le National 2020 hyllar svensk dryckeshistoria.

I juni släpps årets Grönstedts Le National - en premiumcognac med lyxigt somriga smaker som även är en hyllning till Grönstedts grundare.

[Läs mer](#)



O.P. Anderson Björk gör intåg i Nationalmuseum.

I samarbete med restaurangen på Nationalmuseum lanserar O.P. Anderson en speciellt framtagen snaps med björk.

Läs mer
