

Påskmat 2021 - recept och dryckestips.

Påsen är en välkommen högtid och en perfekt tid att koppla av och njuta av god påskmat med nära och kära. Här bjuder Linnéa Seidel på en härlig påskmeny som inkluderar traditionella smaker med en liten twist. Låt dig inspireras av den goda påskmaten och tillhörande dryckestips som du hittar i respektive recept. Glad och god påsk!

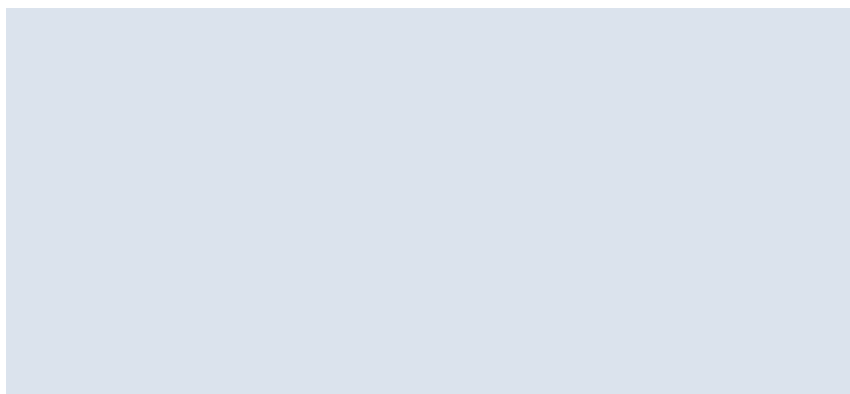


Enkelt tilltugg

Som tilltugg i påsk serverar vi rotfruktschips med löjrom och crème fraîche. Det går supersnabbt att göra samtidigt som det alltid går hem hos gästerna.

Dryckestips: [True Colours Cava](#) eller en [Crémant från Gustave Lorentz](#)

Recept på rotfruktschips med löjrom och crème fraîche:





Rotfruktschips med amerikansk löjrom och vispad crème fraîche.

Rotfruktschips med amerikansk löjrom och vispad crème fraîche kan vara ett av världens bästa tillugg. Ruskigt enkelt men imponerar alltid på gästerna.

[Läs mer](#)

Fräsch påksill

Ett gott och lite fräschare alternativ till de mer gräddiga sillsorterna. Sillen smaksätts med palsternacka, gurka, dill, gräslök och lag på akvavit. Mums!

Dryckestips: Klassisk [O.P. Anderson](#) eller [Skåne Akvavit](#)

Recept på påksill:



Påksill med palsternacka, gurka, dill och gräslök.

En fräsch påksill som lättar upp den tunga maten vi ofta äter under högtiderna. Sillen smaksätts med palsternacka, gurka, dill och gräslök och blir ett trevligt inslag på påskbordet.

[Läs mer](#)

Lax i stora lass

Hel laxsida passar utmärkt att bjuda hela familjen på och i kombo med den här rostade potatissalladen blir det en påskmiddag ni sent kommer glömma.

Dryckestips: [Chill Out Chardonnay](#) eller en [Riesling från Gustave Lorentz](#)

Recept på hel laxsida med rostad potatissallad:



Hel laxsida med rostad potatissallad.

Det här goda receptet på hel laxsida med rostad potatissallad är ett perfekt alternativ till påskmiddagen som räcker till hela familjen.

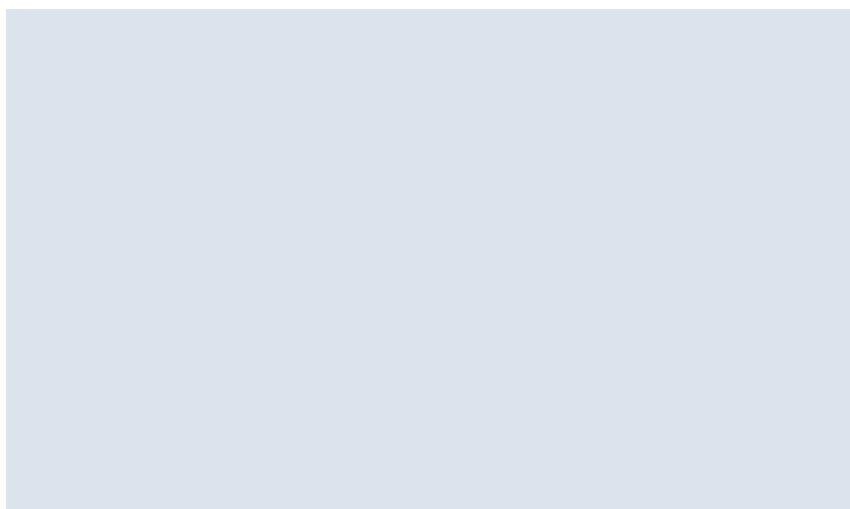
[Läs mer](#)

Mustig lammgryta

Många serverar lamm under påsken och i det här receptet får du en matig lammgryta som både passar på buffén eller tillsammans med potatis eller ris.

Dryckestips: [Carmenère från Expedition](#) eller en [Châteauneuf-du-Pape från Xavier Vignon](#).

Recept på lammgryta med späda morötter:





Lammgryta med späda morötter.

En matig lammgryta med späda morötter som gör sig utmärkt till påskmiddag eller när som med kokt ris eller potatis.

[Läs mer](#)

Påsktårta deluxe

Chokladbottnar, dulce de lecheyllning, chokladkräm och frosting på brynt smör möts i den här underbara tårtan som garanterat blir en succé i påsk.

Dryckestips: Dessertvin från italienska [Ruffino](#) eller sydafrikanska [Nederburg](#).

Recept på påsktårtan:



Chokladtårta med dulce de lecheyllning och brynt smörfrosting.

En underbar tårta dekorerad med chokladägg och rostad mandel. Ställ fram på påskbordet och låt dina gäster hänföras.

[Läs mer](#)

Biscotti till kaffet

Biscotti passar alltid fint och i den här varianten finns äpple, apelsin, kanel och mandel. Gifter sig fint med en skött calvados.

Recept på biscotti med äpple och apelsin:



Biscotti med äpple.

Biscotti med smak av äpple, apelsin, kanel och mandel som är supergoda till kaffet och en skvätt calvados.

[Läs mer](#)

Mer påskinspiration:



Så väljer du till dryck till påskmaten.

Vår dryckesexpert Mats ger dig tips på hur du väljer dryck till påskmaten samtidigt som du får flera dryckestips till de olika rätterna.

[Läs mer](#)



Påskdrinkar - 10 gula drinkar till påsk.

Att gul är påskens färg är det ingen som kan förneka och här tipsar vi om 10 gula drinkar som passar utmärkt på påskkalaset.

[Läs mer](#)



Så matchar du snaps till påskmat.

Till all påskmat finns det minst ett kryddat brännvin som passar till och kan lyfta smakerna i rätterna. Kryddmästare Jonas Odland ger rekommendationer på snaps till påskbordets vanligaste rätter.

[Läs mer](#)
