

God snaps till surströmming.

Startskottet för en av sommarens mest ambivalenta traditioner går av stapeln den tredje torsdagen i augusti. Då är det dags för surströmmingspremiär.



Eftersom surströmming är mycket kraftfull i smaken (minst sagt) och äts tillsammans med rå rödlök krävs det en smakstyrka i snapsen. Här tipsar vi om två sorter med bra smakstyrka som passar utmärkt till surströmming.

Snaps till surströmming:



Gammal Norrlands Akvavit

Systembolagsnummer: 262

229,00 kr

Kryddmästarens rekommendation!

Gammal Norrlands bjuder på en smakrik kryddighet från kummin, anis och fänkål.

Den nötiga fruktigheten från sherry gifter sig fint med umamismaken i strömmingen och tillför ytterligare en dimension till kombinationen snaps och surströmming.



O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

284,00 kr

Även O.P. Original har en tydlig kryddighet från kummin, anis och fänkål.

Får du en skvätt över kan snapsen med fördel även serveras till förrätter med löjrom, rökt lax, skaldjur, din favoritsill eller till lagrad ost.

Se också



Surströmmingsbumlingar.

Den tredje torsdagen i augusti är det officiell surströmmingspremiär. Testa att göra surströmmingsbumlingar!

[Läs mer](#)



Om brännvin, akvavit och snapsvisor.

Matforskaren Richard Tällström grottar ner sig i brännvinets historia, lär oss mer om akvavit och om svårigheter som snapsviseförfattare ställs inför.

Läs mer
