



02
aug 2023

En av årets bästa mathöjdpunkter

Skribent: **Vin & Matguiden**



När vi nämner kräftskivor och tillbehör skiner kocken Magnus Johansson upp.

? Jag ÄLSKAR kokta kräftor, mycket kröndlssmak, lite porter, en hög sälla och med lite socker i lagen. Det är helt klart en av årets bästa mathöjdpunkter, säger Magnus.

Vilka är de bästa tillbehören för kräftor?

Bästa tillbehören till kräftskivan är kantarelltoast, kryddost, ljus öl ? och ett trevligt sällskap kring bordet förstås.

Vad smaksätter du din egen snaps med?

Jag gör ett härligt kryddbrännvin som jag tycker mycket om. Men det tar ett par veckor för den att bli klar. Snapsen kryddas med råsocker, svartpeppar, vitpeppar, kryddpeppar, muskot, vaniljstång, grön kardemumma och bittermandel.

Om du har ont om tid är honungsbrännvin en riktigt god, snabb och enkel snaps till kräftorna.

Du behöver 1 flaska brännvin och 30 gram smakrik honung. Blanda ihop tills allt löst sig och servera!

Vad har du i kundkorgen när du handlar på Systembolaget?

Självklart beror det på tillfället men oftast blir det Staropramen Premium Lager.

