



13
sep 2023

Vin & Matguiden testar: vilken skagenröra är godast?

Skribent: **Vin & Matguiden**

Denna röra på räkor, majonnäs och dill är en riktig klassiker som vi aldrig verkar få nog av. Hur skiljer sig egentligen skagenrörorna som finns tillgängliga i butikerna? Och vad är det som gör en skagenröra bra? Vi samlade panelen och testade sju olika färdiga skagenröror. Som vanligt finns alla tillgängliga i våra vanligaste matbutiker.

TESTET I KORTHET:

Bäst i test blev rörorna med högst antal räkor

Många varumärken fuskar med surimi istället för räkor (och det märks)

Vi förväntade oss mer av bästsäljarna

RESULTAT:



1. COOP GOURMET SKAGENRÖRA ? 93/105 POÄNG

Plus: Vid första anblick såg det här ut som en skagenröra man blir serverad på en fin restaurang ? och vi blev inte besvikna. Jäklar vad gott! Den här röran är i en klass för sig. Stora hela räkor, en fin fräschör och läcker kryddning gör denna till en solklar vinnare. Röran har en tydlig dill- och pepparrotssmak men är fortfarande välbalanserad.

Minus: Röran innehåller tångkaviar istället för rom vilket drog ner betyget något.

Pris ca 50 kr/200g

45 % handskalade räkor



2. ICA SELECTION SKAGENRÖRA ? 80/105 POÄNG

Plus: Här har vi en röra som känns hemmagjord! Den har en härligt frisk smak av dill och citron. De stora, hela räkorna gav röran en stor och bra smak. Konsistensen på själva såsen är något rinnigare än andra varumärken vilket bidrar till att den känns fräsch och lätt.

Minus: Röran innehåller ingen stenbitsrom eller tångkaviar vilket gjorde att sältan inte riktigt fick full pott i betyg.
Pris ca 43,95 kr/190 g
48 % räkor



3. KOSTERFISKARN'S SKAGENRÖRA ? 71/105 POÄNG

Plus: Detta är en väldigt mild och krämig skagenröra med en tydlig smak av majonnäs. Ett stort plus är att den här röran innehåller stenbitsrom, vilket gör att både smak och utseende förhöjs. Dillsmaken är också väldigt tydlig.
Minus: Bitarna av räkor och surimi är väldigt små och ger röran en något kladdig och mosig konsistens. Röran överlag upplevs något smaklös och hade tjänat på att ha lite mer syra.

Pris ca 27 kr/200 g
14,5 % räkor, 24 % surimi



4. COOP SKAGENRÖRA ? 61/105 POÄNG

Plus: Önskar man en riktigt mild och snäll variant av en skagenröra passar denna bra. Den här röran ser väldigt fin och aptitlig ut. Räkorna är små och finfördelade men smaken överlag får inte mer än godkänt i betyg.

Minus: Tråkigt nog en ganska smaklös röra. Trots att denna skagenröra enligt egen utsago är "krämig och frisk" är det just friskheten vi saknar. Mängden dill hade även kunnat skruvas upp.

Pris ca 40 kr/350 g

14 % räkor, 24 % surimi



5. ÖRNEBORGS SKAGENRÖRA ? 60/105 POÄNG

Plus: Testets saltaste röra, vilket delade panelen i två läger. De som var positivt inställda tyckte att saltan tillsammans med den tydliga dillsmaken bidrog till att röran blev smakrik. Den fasta konsistensen uppskattades också.

Minus: Här har vi ytterligare en röra som saknar syra. Smaken av surimi tog dessvärre över alldeles för mycket. Var gömmer sig räkan?! Vi säger som Adolphson och Falk: "Ge mig en svårknäckt nöt, sötare gröt och mer räkor i Skagen för tusan"!

Pris ca 41 kr/400 g

13 % räkor, 25 % surimi



6. VITAKRONE SKAGENRÖRA ? 49/105 POÄNG

Plus: En röra med bra konsistens. Räkorna är små men synliga. Generös andel tångkaviar. Mycket produkt för pengarna.

Minus: Den här röran imponerade inte på oss. Dillen och de övriga kryddorna i röran ser nästintill bruna ut och ger ett ganska dåligt intryck överlag. Röran smakar även starkt av någon krydda som inte vanligtvis återfinns i skagenröra. En ovanlig variant av vår klassiska skagen.

Pris ca 40 kr/400 g

25 % räkor, 22 % surimi



7. RYDBERGS KLASSISK SKAGENRÖRA ? 40/105 POÄNG

Plus: Testets bottenplacering knåpade inte ihop många pluspoäng tyvärr. Vi blev alla förvånade när vi insåg efter avslutat test att det var en röra från det välkända och bästsäljande varumärket Rydbergs. Röran är mycket smaklös och skulle möjligtvis uppskattas av de som hellre äter räksallad.

Minus: Den största missen i den här röran är att den innehåller en stor mängd mycket

stora bitar surimi. Färgen är nästan gulgrå och smaken nästan sötaktig. Överlag väldigt obalanserad och långt ifrån vad vi önskar av en skagenröra.

Pris ca 50 kr/400 g

13 % räkor, 22 % surimi