

Opskrift

R E L A N C E R E T A F H A N S - H E N R I K T O P P

H E R R E G Å R D S S N A P S

Til denne snaps knytter der sig en sjov og gammel historie. Min kollega og fiskekammeret Erling Bisp, har i gennem mange år haft en rigtig god snaps med når vi har været på fisketur. I slutningen af 80'erne spurgte jeg ham første gang, "hvad er det var for en skøn snaps du har med?"

"Det er en jeg selv laver", men du får ikke at vide hvordan jeg laver den, har lovet en kammeret i Lyngby ikke at offentliggøre metoden; "det er hans opskrift."

Så gik der jo ekstra sport i den, og ved enhver given lejlighed spurgte jeg Erling, hvordan det gik med opskriften? Dette har gentaget sig i 29 år frem til vores hornfisketur i maj 2004, hvor vi var ved Sønderskoven nær Eskildø. Arne og Torben var med. Frokosten indfandt sig, og endnu en gang havde Erling en Herregårds Snaps med. Der var sket det i mellemtiden, at Erlings kammeret fra Lyngby var død, samt at Erling for første gange i 29 år havde fanget fisk på én af vores ture.

Måtte endnu engang overbevise Erling om, at i denne nye situation var han forpligtiget til at lade opskriften gå videre, den skulle nemlig gå tabt. Det indvilgede han langt om længe i, og det er jeg utrolig glad for. Her har du verdens nemmeste opskrift.

Der skal bruges en 70 cl flaske Brøndum Snaps, og en flaske Madeira, fx den billige fra Super Brugsen, 75 cl Henriques & Henriques, 5 years old, den er god til formålet:

Hæld ca. 10 cl snaps fra Brøndumflasken og fyld op igen med Madeira. Lad snapsen trække i et par dage og du har nu en helt perfekt og velsmagende snaps. Tak Erling!

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

