



"Mak-grill" av Anders Svensson, Bageriet Sjöstrands i Munka-Ljungby och Knut Jöns i Båstad

En mättande macka med dragonsmör, sjögrässallad, potatismousse, chutney på rabarber, kanderade valnötter, picklad rödlök - toppat med en varmrökt makrill-filé. Allt ovanpå ett grillat vetelevainbröd från Bageriet Sjöstrands. Det utgör Anders Svenssons macka "Mak-grill" i finalen av Mack-SM 2021. En macka som för tankarna tillbaka till Skåne där ingredienserna kommer från, och där makrillen fiskats i närliggande Öresund. Med 38 års erfarenhet som bagare



ställer Anders upp för första gången i Mack-SM. Dock är det inte Anders första tävlingserfarenhet, i bagaget finns deltagande i tävlingarna Årets Måltidsbröd 2006 samt Årets Bagare 2017. Bagarkarriären startade redan som femtonåring i det lokala bageriet i Påarp, där Anders kärlek till bröd väcktes och där hantverket finslipades. Än idag är han Skåne trogen då han är bosatt i Vallåkra utanför Helsingborg.

"Med 'Mak-grill' ville jag ville skapa en matig macka, en macka som skulle passa bra till lunch. Med potatis från närliggande åkrar och makrill från Öresund så är mackan både ett mättande och hållbart alternativ på tallriken. Med 38 års erfarenhet som bagare vet jag att det kalljasta brödet tillsammans med mackans topping kommer bli en hit".

Anders nås på: [0703-488121](tel:0703-488121)



Foto: David Thunander