

Grill och Whiskytips ifrån lite folk i Whiskybranschen...

Grillfrågor Hasse Nilsson, Svenska whiskyförbundet, dryckesskribent för allt om whisky, m.m.

1. Vad är ditt bästa tips man skall tänka på när man skall grilla?

Glöm det där med marinader, det är ett tidsödande och ineffektivt sätt att smaksätta kött. Jobba med glace eller rubbing istället. Var inte rädd att använda ugnen så att köttet blir 85 % klart i förväg. I synnerhet viktigt när man grillar stekar eller fågel. Grilla gärna färdigt och håll varmt i ugnen. Det mest förödande för en grillkock är att lämna glöden och ställa sig och dricka välkomstdrinkar med gästerna. Grillning kräver 100 procent uppmärksamhet. Grilla Weber, investera inte i dyra gasolgrillar. Alla smaktester visar att Weber kolgrill är bäst.

2. Vad vill du dela med dig för gott att lägga på grillen alt. tillbehör (gärna recept) som är whiskyinspirerat?

Whisky och matlagning är mest effektsökeri. De kockar och kokboks författare som hävdar att whisky är en särskilt användbar ingrediens i matlagning är antingen okunniga eller ute efter flörta med whiskyintresserade, visst, det är roligt att busa med matlagning, men vänta er inga smaksensationer. Sprit i maten är svårt. Att tillföra whiskysmak via en grillmarinad är befängt, man kan lika gärna hälla ut spriten i slasken. Whiskyn har inte en chans mot de kraftfulla rök-, krydd-, och grillsmakerna. Vill man uppleva vad whisky kan göra med en köttbit så prova istället att injicera en lättrokt whisky i en stek. Alternativt låt köttet bada i whisky och stick djupa hål med en gaffel eller sticka. I en del såser funkar det med whisky, var försiktig med den hårt rökta, fenoler dödar alla andra smaker. Koka istället samman farinsocker, chilisås, tärnat bacon, chili, vitlök, bourbon whiskey och worchestershiresås, tillsätt stora vita böner. Det blir riktigt mycket vilda västern vid grillbordet.

3. Vad för whisky alt whiskydrink rekommenderar du personligen till ovanstående tips?

Drick whisky före och efter maten. Drick ett lättare rödvin, ett bra ohumlat öl, eller vatten till grillat. Whiskydrinkar är för mig ett enda stort Varför?

Glen orange brukar dock funka, även om jag tycker att Moët har gått mer än lovligt vilse (varför i hela friden har fransmännen fått köpa in sig i Skottland?).

Ta några cl Glenmorangie, borboun lagrad, helst producerad före den franska eran, fyll upp med bra apelsinjuice (Brämhults) krossad is.

4. Har du några whiskynyheter du kan avslöja som vi inte får missa i sommar/höst (gärna lanserings datum).

Bästa tipset är att logga in sig på whiskyfoum.se då missar man ingenting. Alla glada nördar som busar runt där har minutiös koll. När "larmet" går om en buteljering så tar det inte lång tid förrän det är slutsålt. Bladnoch släpper en 39-årig Caol Ila i sommar, som de i vanlig ordning kommer att prissätta på löjligt låga nivåer.

Allt som Bladnoch släpper är enormt prisvärt. Den 26-åriga Glenburgien för under 500 kronor är till exempel gudomligt bra. Malts of Scotland är en ny independent som man måste köpa allt av. [Www.whisky-doris.de](http://www.whisky-doris.de) har de flesta av dessa underbara tappningar. Riktigt bra pris på både frakt och sprit dessutom.

5. Vart bär det av på semester/lediga dagar i sommar?

Livsnjutning i olika former. De bästa restaurangerna, de bästa barerna....sedan för första gången på flera år, en hemmasommar.

6. Ditt motto alt favoritcitatt?

"ingenting av vikt har någonsin sagts av en vattendrickare"
Horatius 70 f.kr

2010-06-10 Meénakshi Bredberg