

Grill och Whiskytips ifrån lite folk i Whiskybranschen...

Grillfrågor Marcus Nilsson-Thorsen The Famous Grouse

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

Marinaden! är absolut det viktigaste tycker jag speciellt när du grillar kött eller kyckling, istället för mängder med kryddor brukar jag lägga mitt kött i the Black grouse några timmar innan.

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

En god kött bit kräver bra potatis gärna klyftor som jag strör laprhoig salt på dvs havs salt med några stänk laffe 10yo som får stå ett tag innan och detta kommer ge en perfekt balans med det marinerade köttet. Och på detta när jag då lägger upp köttet och potatisen tar jag hemma gjort smör på köttet istället för en sås.

Som består av smör, paprika (finhackad), salt, the black grouse. som jag blandar och fryser in några timmar innan servering

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

Under tiden jag grillar då det är fint väder annars grillar jag inte så dricker jag Famous ginger och inget annat, dvs. 4 cl Famous Grouse, 3 pressade lime klyftor, mycket is som toppas med ginger beer.

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

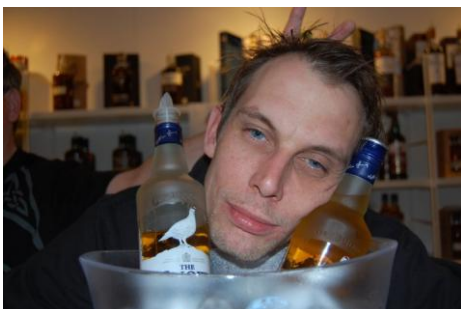
Nyheter finns men tyvärr får jag inte avslöja då jag kommer få skit av Mina chefer, men något man verkligen ska hålla ögonen på är nästa upplaga av Earl Magnus nr 2 där kommer du finna en otroligt mogen whisky med mycket sherry lagring som är mer än kärlek för gommen.

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

I sommar blir det inte så mycket ledigt då vi precis har börjat med Famous For A Reason men kommer ialla fall åka över till Gotland med barnen och då passa på att besöka träkumla rom som är en fantastisk produkt.

6. Ditt motto alt favoritcitat?

Allt går att lösa



2010-06-10 Meénakshi Bredberg