

## Grill och Whiskytips ifrån lite folk i Whiskybranschen...

**Janne Groth Diageo**, (boken whisky & mat )

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

Våga prova Lagavulin i marinaden. Servera Kall Talisker tillsammans med kallrökt lax till gästerna medan de ramlar in en efter en.

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

Jag grillar gärna lax, tonfisk, eller svärdfisk(kolla bara vad som är listat!) Men i boken Whisky och Mat har Anders Fridén ett utmärkt recept på ett smör till grillat kött - fantastiskt gott!

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

Till grillat gärna Islay, Caol Ila, Lagavulin, Bowmore, eller Ardbeg. Till mildare rätter, prova Clynelish! Eller om Du har tillgång - ett glas Glen Elgin.

### 4. Har du några whiskynyhet du kan avslöja som vi inte får missa i sommar/höst (gärna lanseringsdatum).

Egentligen inte. Men det finns väldigt mycket gott i beställningssortimentet - kolla Na Fir Chlis

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

Jag beger mig ner till San Sebastian - världens mat och dryckescentrum om Ni frågar mig. Men naturligtvis ska jag förbi Skottland en eller ett par gånger. Tänkte nog vandra lite runt river Dee. Bor gör jag på Inver Hotel mellan Breamar och Ballater.

### 6. Ditt motto alt favoritcitat?

Njut av malt, drick dig otörstig på vatten. Don't drink and drive.



2010-06-10 Meénakshi Bredberg