

## **Ädelostkräm, endiver & rökt paprika till rökig charmör**

Namnet For Peat´s Sake har man hämtat från legenden om Mr Peat. Peat arbetade på destilleriet som maltman under många år och en dag när han skyfflade torv in i kölnan matade han in på tok för mycket torv i elden. Elden tog sig rejält och röken fullkomligt välde ut ur destilleriets pagodtak. Destillerichefen skrek "For Peat´s Sake" vad gör du - det är rök överallt? Det visade sig dock som tur var att Peat´s ambitiösa arbete gav en väldigt rökig och karaktärsfull whisky. "For Peat´s Sake" fick bli namnet på whiskyn för att hylla Peat, hans kärlek till sitt jobb och till hans iver att arbeta hårt och dedikerat i destilleriet\*.

Whisky & Bourbon har matchat whiskyn med ett aptitretare som hämtar inspirationen ur det spanska tapasköket; endiver som kryddats med rökt paprikapulver, ett par varv med svartpepparkvarnen och som serveras med en läckert krämig ädelostdipp. Mr. Peat hade varit stolt!



*Det här behöver du till 4 personer*

### **Ingredienser**

2 endiver

rökt paprikapulver

svartpeppar, vi använde Telicherry

100 gram ädelost, vi valde Danablu

3 matskedar crème fraiche, 34%

### **Så här gör du**

Skär roten av endiverna och lossna bladen. Ju längre in du kommer ju mer rot får du skära bort. Lägg bladen i kallt vatten. Det drar ut en hel del av beskan samtidigt som de blir krispigare.

Lägg ost och crème fraiche i en skål och stavmixa samman. Du kan också mosa med en gaffel för en grövre mix. Lägg upp i en liten skål. Ställ skålen i mitten på en större tallrik och arrangera endivebladen runtom. Se till att bladen runnit av och inte är fuktiga. Strö över rikligt med rökt paprikapulver och dra några varv med pepparkvarnen.

### **Whiskyn:**

#### **For Peat's Sake**

Skottland/ Storbritannien / Angus Dundee Distillers / 700 (350) / nr 4672 / 229 kr (139 kr) / 85 p

Gamla rep och tampar tillsammans med lakrits, torv, citrus, sidfläsk, tjärpastiller och sälta. Medelfyllig kropp med lite krydda, tobak, kola och rondör vilket passar rökigheten, och det hela blir till en publikfriare. Plus för halvflaskan som skänker lite "kultstatus".

#### **Till rätten**

Kombinationen rökt paprika och ädelost lockar fram en fruktighet i whiskyn som dessutom stramar till sig rejält och får ytterligare en dimension. Sältan i rätten möter rondören i drycken och skapar en fin kontrast och paprikapulvrets rökighet agerar smakbrygga. Rätten i sig är urläcker och det perfekta tilltugget. Med whiskyn därtill är bägge vinnare. En given kombo i höst- och vintermörkret!



\* *Historien om Mr Peat är naturligtvis fiktiv*