

## Helginspiration - Whiskyn och maten

“Den sesamsotade tonfisken, med wasabimajonnäs, vaktelägg och alger har vi kombinerat med **Glen Moray 16 Yo** från Speyside. Glen Moray, som först var ett bryggeri, grundades av Robert Thorne & Sons och började med whiskytillverkning 1897. Sedan dess har destilleriet sålts till olika händer och idag är det franska La Martiniquaise som äger destilleriet. ”**Glen Moray** (art.nr 10431, 419kr, 88-89 poäng) ger diskreta hintar av citrongräs, apelsinskal och honung, i kombination med en inbjudande fruktighet och en touch av karamell. Eftersmaken är lång med lite brända toner. Whiskyn är mild, men har fortfarande ett bitt, den 40 procentiga styrkan ger whiskyn en bra elegans, och det skulle vara väldigt intressant att se hur den skulle agera i cask strength styrka. ” I kombination passar whiskyn väldigt bra med rökiga och brända toner, exempelvis rökta räkor, men också många former av sushi kompletterar whiskyns karaktär. Nedanstående är ett relativt simpelt recept, men som med bra råvaror skapar en symfoni av matchande smaker. **Sesamsotad tonfisk med wasabimajo, vaktelägg och alger (4 pers): Till maträtten**  
**behövs:** 400 g gulfenad tonfiskfilé 50 g sesamfrö 4 vaktelägg 1 dl majonnäs wasabipasta Valfria färska alger salt och peppar Rulla tonfisken i sesamfrön, salt och peppar. Hetta upp en stekpanna och rulla tonfisken till den är sotig runt om utan att bli bränd. Smaka av majonnäsen med wasabi salt och peppar till önskad styrka. Skär av toppen på vaktelägget. Arrangera alger vackert på ett fat. Skiva upp tonfisken i centimetertjocka skivor och lägg på algerna. Servera med wasabimajonnäsen och vaktelägg. Toppa med flingsalt och servera **whiskyn i** passande glas. I provningspanelen satt: Anders Gjörling, Christoffer och Anders Enquist Foto: Magnus Skoglöf Recept: Anna Henning Moberg”