

Whiskyn & Maten

Longmorn 16 Years SPEYSIDE / STORBRIANNIEN / CHIVAS BROTHER'S / NR 10440 / 599 KR

Örtig doft med mycket honungstoner. Söt och knäckig i munnen med lång kryddig eftersmak. Mini hotdog med söt senap / 4 pers Det här är garanterat en stämningshöjare på festen eller provningen. Att göra egna korvbröd är lika enkelt som det är gott. Vi valde nurnbergerkorven för dess fina kryddighet till den finstämda whiskyn men andra korvar går givetvis bra. 12 små nurnbergerkorvar Korvbröd: 1,5 dl mjölk 1 msk olja 20 g jäst 1 krm salt 1/2 tsk socker c:a 4 dl vetemjöl 1 ägg (till pensling) sesamfrön Senap Värm mjölken till 37 grader och smula ner jästen i den. Rör om tills jästen löst sig. Tillsätt olja, salt, socker och det mesta av mjölet. Arbeta med degen tills den är jämn och smidig och låt den jäsa i 30 min. Håll ut degen på en mjölad bänk och knåda den i några minuter. Dela degen i 12 bitar, rulla ut dem till långa bröd och låt dem jäsa ytterligare 30 minuter på en plåt. Sätt ugnen på 250 grader. Pensla korvbröden med uppvispat ägg och strö på sesamfrön. Grädda mitt i ugnen i cirka 5-6 minuter. Låt dem kallna under bakduk på galler. Skär itu korvbröden. Stek korvarna tills de fått fin färg och lägg dem i bröden. Servera med French's mustard eller annan god senap.