

Big Peat's rökiga BBQ Sauce - den ultimata grillsåsen.

Big Peat är den prisbelönta whiskyn från Islay som är känd för sin söta torvsmak och rökiga karaktär - något som gör den till en perfekt följeslagare till grillad mat.



Grillat

Sås

Ingredienser:

- 100 ml Big Peat Islay Malt Scotch Whisky
- 300 ml tomatketchup
- 20 ml äppelcidervinäger
- 50 g brunt socker
- 50 ml mörk sojasås
- 1 liten gul lök, finhackad
- 4 pressade vitlöksklyftor
- 1 röd chilifrukt, finhackad
- 1 tsk rökt paprikapulver
- 1 nypa salt och peppar

Gör så här:

1. Stek löken och vitlöken i olja tillsammans med chilin och sockret.
2. Tillsätt sojasåsen, ketchup, äppelcidervinäger och Big Peat whisky.
3. Krydda med salt, peppar och rökt paprika.
4. Koka upp och låt sjuda i 15 minuter för att reducera vätskan. Servera till grillat kött och grönsaker.



Spara i lista

Big Peat

Systembolagsnummer: 80314

500,00 kr

Big Peat är en så kallad vatted malt (blended malt). I blandningen ingår whisky från Ardbeg, Caol Ola, Bowmore och Port Ellen. Med 40 i ppm bjuder Big Peat på en kraftig Islaykarakter. Smaken bjuder på inslag av sälta, vanilj och lakrits samt en kraftig rökighet. Avslutas med en lång eftersmak och ett härligt avslut med torv och sälta.

Se också



Röda grillviner som klarar biffen.

Att grilla vår föda över öppen eld har vi gjort sedan stenåldern, och det verkar vara starkt rotat även i den moderna människan. Det är få människor som inte äger och nyttjar någon variant av grill eller öppen eld nu när vädret tillåter.

[Läs mer](#)



Blue cheeseburgare med whiskeysenap och sötpotatis i ugn.

En grillad hamburgare med den spännande kombinationen av mögelost och egengjord senap med en whiskeytoner.

Läs mer

Utskrift