

# NYBÖRJARE IDAG — STJÄRNA IMORGN!

Gör man aldrig fel i köket, blir det aldrig rätt.

Våga blanda vilt, kladda ner och koka för länge. Ta en risk! Ingen fegis blir Årets Kock®.

Lär av andras misstag. Men glöm inte bort att göra egna.

## Chocka smaklökarna

EN COOL KOCK MÅSTE TESTA NYA SMAKER. HAR DU PROVAT DE HÄR?

- Ädelost (den med blågröna prickar i)
- Vinäger (& olja, perfekt på salladen)
- Sweet-chili-sås (testa till fisk!)
- Surkål (i glasburk, gott till korv)
- Ingefära (riv och blanda ner)

## SLÄNG & DÄNG I KÖKET

- Är spagettin färdig? Kasta en på kaklet. Hänger den kvar är den klar.
- Snabbsallad: Däng salladshuvudet med roten nedåt i bänken. Då lossnar roten.

## FELFRI HÖJDARMIDDAG

Tävla med din favoriträtt! Vinn värsta lyxmiddagen på en restaurang som drivs av en tidigare Årets Kock®-vinnare. Det finns 28 Årets Kock®-restauranger utspridda i Sverige. Läs mer på: [www.arla.se/kock](http://www.arla.se/kock)