

"Chili con carne gjorde mig till Årets Kock!"

Markus Aujaley, kock, Fredsgatan 12.

Hur kom det sig att du blev kock?

Jag stod sju år gammal på en stol i köket med mamma vid min sida och lagade chili con carne åt hela familjen. Den stunden var viktig för mitt yrkesval.

Hur kändes det att i år, 26 år senare, vinna utmärkelsen "Årets Kock"?

Det var en bekräftelse på att ens idéer håller och att alla förberedelser varit till nytta.

Brukar människor bli nervösa när de bjuder dig på middag?

Bara mamma och det är inte klokt. Hon har ju lagat mat åt mig hela livet.

Hur ser nästa mattrend ut?

Jag tror att det blir en återgång till våra egna skandinaviska råvaror som dill, pepparrot, rödbetor, viltkött, fisk och skalldjur i nya kombinationer.

Markus mjölk tips:

Värm 3 dl mjölk, rör ner 3 tsk snabbkaffe och 3 tsk honung. Toppa med lite kardemumma. Gott i höstrusket!