

HEJ, VIKTOR WESTERLIND, BERÄTTA OM DITT ÅR SOM ÅRETS KOCK™!



– Jag kan bara sammanfatta det med ett ord: Fantastiskt! Jag har fått göra mängder av roliga uppdrag,

har lärt mig otroligt mycket och träffat massor av spännande människor.

Vad inspireras du av?

– Jag inspireras av allt runt omkring mig, men framför allt av hur andra lagar och tänker mat. Man lär sig av både bra och dåliga matupplevelser. Är det dåligt så tänker jag på hur jag skulle ha gjort det annorlunda. Är det bra så försöker jag lära och komma ihåg.

VIKTORS NYA SMAK!

Varje år får Årets Kock™ ge smak åt en Arla Köket® crème fraiche gourmet. 2007 års vinnare Tommy Myllymäki tog fram karljohantimjan-citron. Tom Sjöstedt, vinnare 2008, bjöd på äpple&pepparrot. Viktor Westerlinds variant avslöjas i februari 2010 i en butik nära dig.



2007

2008

2009?

Tre måsten i köket?

– Salt, citron och kryddhyllan.

Favorit i mejerikylen?

– En burk crème fraiche.

Vilka är dina viktigaste redskap?

– En bra kniv i köket, mitt Microplane-rivjärn och en mixer.

Favoriträtt?

– Farmors köttfärslimpa.

Vart vill du resa på din inspirationsresa, som är en del av vinsten?

– Hongkong. Jag har alltid gillat asiatisk mat, både att se på och att äta. De tänker på ett sånt annorlunda sätt, samtidigt som vi har mycket gemensamt, till exempel alla sötsyrliga smaker.

PEPPAROTSSTUVAD POTATIS MED STING! (4 port)

400 g kokt potatis
2 dl Arla Köket® crème fraiche gourmet äpple&pepparrot salt och svartpeppar

Skär potatisen i mindre bitar och blanda med crème fraiche. Värm under omrörning tills potatisen är genomvarm. Servera potatisen exempelvis till fläskfilé, kyckling eller fisk.

Fler goda middagstips hittar du på www.arla.se.