



Anders Johnsson tävlar i Årets Kock. Rätten han tog sig vidare med är Smörbakad gös med sommargrönt och soya, gösrygg bakad i brynt smör med kryddigt kålnystan, koriandertomat, granskott och blomkålskräm. Foto: Privat/Anna Kvarnström

Lindekille tävlar i Årets Kock

Publicerad: 5 juni 2018

Författare: Camilla Lagerman

I slutet av september koras den svenska mästaren i professionell matlagning, när Årets Kock 2018 avgörs. En av de tävlande kockarna är Anders Johnsson som härstammar från Lindesberg.

Årets Kock avgörs i år för 35:e gången i ordningen, och avslutas med en storslagen final i Kungliga Tennishallen i Stockholm. Priset som de deltagande kockarna tävlar om är titeln Årets Kock 2018 och äran, samt en prissumma om 250 000 kronor till att vidareutveckla sig inom gastronomi.

En av kockarna som lyckats ta sig vidare i tävlingen är Anders Johnsson, som är född och uppvuxen i Lindesberg där han studerade vid Hotell- och Restaurangprogrammet på Lindeskolan.

Efter studenten tog hans kulinariska begåvning honom ut i världen, där han har arbetat på restauranger i både Thailand och Norge, men även på svensk mark, bland annat i fjällen och på Gotland. Numera är han bosatt strax utanför Örebro tillsammans med sin familj, och nu är siktet inställt på att ta sig långt i Årets Kock.

– Jag var med för två år sedan, men då åkte jag ut i semifinalen. I år är det tuffare, de har ändrat reglerna en del, men det ska bli väldigt roligt, förklarar Anders och fortsätter:
– Vi fick kvala in genom att skicka in bild och recept på en valfri rätt, och juryn verkade gilla min rätt eftersom jag gick vidare.

Totalt är det 32 kockar från hela landet som har tagit sig vidare till kvalificeringstävlingen som går av stapeln 19-20 juni på Stockholms Hotell- och Restaurangskola. Därifrån går endast 8 kockar vidare till den stora finalen.

Vad lagar du helst för mat, vad är du bäst på?

– Grönsaker! Jag utgår alltid från grönsaker i säsong och därefter adderar jag kött, fisk eller fågel, om det behövs, så jag gör lite bakvänt mot många andra. Jag tycker att det är roligare, godare och nyttigare, och man får en bra variation. Kort och gott kan man säga ärlig och smakrik mat i säsong, avslutar Anders glatt.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/lindekille-tavlar-i-arets-kock/>