



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

Lindesbergskocken Anders vidare till kvalets andra dag

Publicerad: 20 juni 2018

Författare: Camilla Lagerman

Den första kvaldagen i tävlingen Årets Kock gick av stapeln under måndagen, där totalt 32 kockar från hela landet gjorde upp om 16 platser till den andra kvaldagen. En av kockarna som lyckades gå vidare var Anders Johnsson med rötter i Lindesberg, som just nu tävlar i kvalets sista dag.

Den första kvaldagen innehöll både utmanande, roliga och relevanta moment, såsom ett teoriprov med 16 frågor som skulle besvaras på max 15 minuter, råvarukännedom

där 25 plattfiskar, kålsorter, svampar, vilda fåglar och örter skulle namnges och så klart upplagning av den egna tävlingsrätten.

- Det var en sjukt kul dag med många roliga och kluriga frågor. Matlagningen gick bra och jag satte gösen perfekt! Nu laddar vi för dag 2 som är i full gång, där hantverksprov och råvarukorg väntar. Jag har en bra känsla! hälsar Anders från kvaltävlingen.

Besked om vilka 8 kockar som går vidare till final är offentliggörs senare under eftermiddagen.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/lindesbergskocken-anders-vidare-till-kvalets-andra-dag/>