

Vinnaren av Årets Ekokock 2020

Anders Johnsson från Slyteviken Kreativ Catering & Matstudio, Örebro

Årets Ekokock är tävlingen som tar hållbar gastronomi på allvar!

Tävlingen riktar sig till högt gastronomiskt presterande kockar i Sverige som arbetar eller vill arbeta med sin matlagning för en bättre värld. Årets Tävling är den sjunde i ordningen och har etablerat sig som tävlingen för kockar som bryr sig!

Tävlingen är öppen för alla svenska kockar som med sitt arbete vill göra skillnad inom hållbarhetsområdet.

På **2,5** timmar färdigställa **en varmrätt till 5 personer** baserad på råvarukorg och specifikationer som presenteras underkvällen innan. De fick även veta att de kommer att få en uppgift till på 1 timme.

Tävlingen hölls på Rinkabygård utanför Växjö. Som tävlingsuppgift fick de tävlande skörda sina egna råvaror på Feminist Farmer i Växjö samt plocka ihop torrvaror och mejeri från en specifik råvarukorg från MäM restaurang i Växjö. Ute på Rinkabygård fick de tävlande sin andra uppgift som var att namnge sex olika äpplen samt laga en valfri äppelrätt på Aroma samt vad som går att skörda på gården.

Anders rätter:

Timjanstekt rödbeta på spett med ingefärsplommon och morot från Feminist Farmers

Semitorkad, timjanstekt rödbeta med ingefärsplommon, kryddigt morotsnystan med kummin och solrostahini, morotskräm med solmarka yoghurt, rödbetssås och äppelvinäger och bryntsmör.

”Äppelpaj” med Äppelskrutt och äppelgranité

Finalister Årets Ekokock 2020

Anders Johnsson, Slyteviken kreativ catering & matstudio, Örebro

Niklas Pallgren, Restaurang Kämpasten, Sigtuna

Alex Wugk, Lilla Bjers Gårdskrog, Gotland

Penda Thomsson, Allegrine, Stockholm

Jury:

Ulrika Brydning – kock, Ekologiska Lantbrukarna

Birger Ask- odlare KRAV gård

Morgan Giraud – PM & Vänner

Erik Måneld – MäM i Växjö