



## Petter Kosjanov årets unga kock

Petter Kosjanov är 26 år gammal och arbetar på Dala-Husby Hotell & Restaurang i Dalarna. Petter utgår i sitt arbete från det moderna svenska köket med rena tydliga smaker och råvarorna får gärna vara närproducerade och naturliga. Han har för Leksandsbröd komponerat små delikatesser att avnjutas på valfritt Leksandsknäcke. I september 2008 tog Petter en hedrande 4:e plats i den stora världsfinalen för unga kockar i Paris.

# Bagarns Bästa Havre med örtekryddad Strömming, pepparrot och syltad tomat

4 personer

300 g strömmingsfilé

Salt

4 dl Ättika

1,5 dl vatten

3 dl gräddfil

4 dl vit god vinäger

4 dl socker

8 dl vatten

8 st plommoncocktailtomater

8 cm pepparrot

Blandade hackade färska örter

## Gör så här

- Dra loss skinnet från strömmingen.
- Lös upp salt i 4 dl ättika och 1,5 dl vatten, lagen ska vara tydligt salt.
- Lägg i strömmingen och ställ i kylen och låt ligga ett par timmar tills den vitnat i köttet.
- Lyft sedan ur strömmingen och skölj den snabbt.
- Blanda i gräddfilen och örterna, ta de örter du gillar bäst.
- Ställ i kyl så länge.
- Koka upp 4 dl vinäger, 4 dl socker, 4 cm pepparrot och 8 dl vatten.
- Kyl ner.
- Skär ett kryss i tomatens botten och doppa dem snabbt i kokande vatten kyl sen ner dem i ett kallt vattenbad.
- Dra av skalet på tomaterna och lägg dem i den kalla pepparrotslagen. Detta bör göras minst en dag i förväg.
- Servera strömming, syltad tomat och färskriven pepparrot på Bagarna Bästa Havre