

Årets unga kock 2008

Petter Kosjanov
Dala Husby Hotell & Restaurang



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.

Bagarna Bästa Kardemumma och koriandergravad lax och Liss Ellas senap

4 personer

1 bit lax, gärna mitten biten.

2 dl socker

1 dl salt

1 flaska pilsner, t ex Oppigårds Pilsner

1 dl korianderfrön

Liss Ellas sötstarka senap (eller annan sötstark senap)

Ekologisk kallpressad rapsolja

Gör så här

- Dra ur benen ur laxen med en pincett eller tång.
- Blanda ihop socker och salt och gnid in laxen med blandningen.
- Lägg laxen i en plastpåse eller en bunke.
- Slå på pilsner och korianderfrön ställ sedan i kylan.
- Laxen bör ligga ett dygn i kylan för att grava färdigt.
- Rör ut senapen med rapsoljan tills du får den konsistens du vill ha på dressingen.
- Skiva laxen i tunna skivor och servera på Bagarna Bästa Kardemumma.