

## 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.

## Leksands Fäboknäcke med färskost, inkokt fänkål och torkad oliv

4 personer

100 g färskost

Mjök

1 st fänkål

Salt

Citronjuice

1 burk svarta oliver

### Gör så här

- Kärna ur oliverna och lägg dom på en plåt, torka i ugn på 80 grader tills dom känns torra.
- Hacka oliverna grovt. Ställ åt sidan. Koka upp vatten, salt och citronjuice.
- Lagen ska ha tydlig sälta och syra.
- Lägg i fänkålen och låt koka upp igen.
- Sänk sedan värmen och sjud fänkålen mjuk.
- Låt sedan fänkålen svalna i lagen.
- Skär fänkålen i den storlek och form du önskar.
- Mixa färskosten med mjök tills det blir en smidig ganska fast kräm, smaka av med salt.
- Servera färskostkrämen, fänkålen och de torkade oliverna på Leksands Fäboknäcke.