

Pressmeddelande 2011-05-20

Sveriges hetaste kockar 2011 utsedda av Arvid Nordquist: Fin placering för Almås gymnasiet i Hottest Chef Contest

Jennifer Andrén på Almås gymnasiet i Borås knep en hedervärd tredjeplats när Sveriges hetaste kock utsågs av Arvid Nordquist den 13 maj.

För fjärde året i rad arrangerade Arvid Nordquist HAB matlagningstävlingen Hottest Chef Contest, där uppdraget var att skapa en norrländsk rätt med två av Tabasco®s berömda pepparsåser. Fem finalister gjorde upp om vinnartiteln på Måltidens Hus i Grythyttan och den som lyckades bäst var Frida Sandberg, sistaårstudent på Stockholms Hotell- och restaurangskola.

Jennifer Andrén från Almås gymnasiet i Borås kom på en välförtjänt tredje plats i matlagningstävlingen med rätten: Renrostbiff med chipotle och hjotronglace serveras med en sky smaksatt med brutala lingon samt pitepalt späckad med västerbottenost och smörstekt shitake samt en len creme på norrländskål och sockerstekta minimorötter.

– Återigen visar de tävlande sistaårsstudenterna från Sveriges Hotell- och restaurangskolor vilken hög klass de håller. Likt föregående år har konkurrensen varit hård men kvalitén mycket hög på finalisternas bidrag. Vi ser därför med tillförsikt fram mot nästa års femårsfirande av Hottest Chef och fler heta bidrag, säger Annica Karlsson Tabasco® Development Chef.

På första plats kom Frida Sandberg, Stockholms Hotell- och restaurangskola och andraplatsen kammade Sigfrid Hanberger från Dackeskiolan i Mjölby hem.

För mer information, vänligen kontakta:

Ola Liljeqvist, Nordic Marketing Manager 08-799 19 20
Annica Karlsson, Tabasco® Development Chef 0708 - 958 422

Arvid Nordquist HAB är ett svenskt familjeföretag som grundades 1884. Idag har bolaget verksamhet i samtliga nordiska länder och nettoomsättningen uppgick 2009 till 1 500 MSEK. Företaget erbjuder detaljhandeln, restauranger och grossister ett spännande kvalitetssortiment av livsmedel och drycker samt har ett eget kafferosteri som producerar Classic kaffe, ett känt och väl etablerat varumärke i Sverige.

FAKTABLAD

Vinnarbidragen Hottest Chef 2011

Första pris - Rullader med variation på rotsaker och gräddig chipotle sås

Vinnare: Frida Sandberg Stockholms Hotell- och restaurangskola.

Rullad på hjortinnanlår, fylld med skogschampinjoner och lardo. Toppas med hjortron chutney och friterad renlav. Serveras på rotsaksfräs och med norrländskt mos på mandelpotatis och persiljerot

Andra pris:

Sigfrid Hanberger, Dackeskiolan i Mjölby.

Chipotle-glacerat lätrökt reninnanlår, puré på mandelpotatis och jordärtskocka, viltsky smaksatt med Original TABASCO® Brand Pepper Sauce, aladåb på kantareller, sidfläsk och savoykål, samt karamelliserade hjotron, friterat tunnbröd och syrad steklök.

Tredje pris:

Jennifer Andrén, Almåsgymnasiet i Borås.

Renrostbiff med chipotle och hjotronglace serveras med en sky smaksatt med brutala lingon samt pitepalt späckad med västerbottenost och smörstekt shitake samt en len creme på norrländskål och sockerstekta minimorötter.

Tabasco® Brand Pepper Sauce – en het klassiker

Tabasco® Brand Pepper Sauce är ett av världens mest kända varumärke inom smaksättning. Den finns i fem varianter i Sverige: den mildare Gröna, Garlic med vitlökssmak, Chipotle med röksmak, det röda originalet och den turbostarka med Habanero.

Tabasco® Brand Pepper Sauce tillverkas av McIlhenny Company som grundades redan 1868 i Louisiana. Enligt familjelegenden fick grundaren Edmund McIlhenny några heta pepparfrön av en resande från Centralamerika. McIlhenny planterade fröna och experimenterade med olika pepparsåser innan han till slut hade skapat den röda klassikern.

Arvid Nordquist H.A.B. är ett svenskt familjeföretag som grundades 1884. Idag har bolaget verksamhet i samtliga nordiska länder och nettoomsättningen uppgick 2009 till 1 500 MSEK. Företaget erbjuder detaljhandeln, restauranger och grossister ett spännande kvalitetssortiment av livsmedel och drycker samt har ett eget kafferosteri som producerar Classic kaffe, ett känt och väl etablerat varumärke i Sverige.