

Pressmeddelande 2011-05-19

Matlagningstävlingen Hottest Chef 2011 avgjord:

Årets hetaste kock utsedd av Arvid Nordquist

”För en fantastisk kombination och tolkning av uppgiften där norra Sverige möter södra USA”, det var juryns omdöme om vinnarrätten när Frida Sandberg från Stockholms Hotell- och restaurangskola i fredags korades till årets hetaste kock 2011.

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.

Den norrländskt inspirerade vinnarrätten är: Rullader med variation på rotsaker och gräddig chipotlesås. Rullad på hjortinnanlår, fylld med skogschampinjoner och lardo som toppas med hjortron chutney och friterad renlav. Serveras på rotsaksfräs och norrländskt mos på mandelpotatis och persiljerot. Med framgångsreceptet tog Frida hem förstaplatsen och en utbildningsresa till Tabasco®, Avery Island i USA samt en KitchenAid.

Juryns motivering lyder:

”För en fantastisk kombination och tolkning av uppgiften där norra Sverige möter södra USA. I tillbehören framhävs TABASCO® Brand Pepper Sauce, säger juryns ordförande Annica Karlsson.

– 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 Tabasco.

På andraplats kom Sigfrid Hanberger från Dackeskolan i Mjölby och tredjepriset gick till Jennifer Andrén från Almqvistgymnasiet i Borås.

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, Dackeskolan i Mjölby.

Chipotle-glacerat lättrokt 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 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.