

Årets Kok 2016 udgiver kogebog med bidrag fra gode venner

Køkkenchef fra Restaurant MellemRum Mikkel Laursen står bag kogebogen “Gryder, pander og gode venner” der udover egne opskrifter indeholder bidrag fra en række fremtrædende kokke.

Da Mikkel Laursen efter 6 timer og 25 minutters intensivt og koncentreret arbejde havde serveret en menu bestående af jomfruhummer med pocheret æg, kyllingebryst stegt på ben og en dessert med æble, stikkelsbær og chokolade for dommerpanelet vandt han prisen som Årets Kok 2016. Og det blev startskuddet på kogebogen “Gryder, pander og gode venner”, der udkommer 15. november 2016 på forlaget TURBINE.

- Jeg har altid haft en drøm om at udgive en kogebog – det har alle kokke, går jeg ud fra – og med titlen som Årets Kok og med stor opbakning fra min arbejdsplads kastede jeg mig over det store arbejde med kogebogen, der selvfølgelig indeholder min vindermenu, forklarer Mikkel Laursen.

Bidrag fra udvalgte kokke

På sin vej opad kokke-rangstien har Mikkel Laursen mødt mange gode kollegaer og fået nære venner i branchen. Der er et stort kollegialt fællesskab kokkene og restauranterne imellem, og derfor har Mikkel Laursen inviteret en række gode kokkevenner med i bogen, derudover Mikkel Laursens opskrifter blandt andet indeholder bidrag fra Ruths Hotel i Skagen og fra Michelin-restauranten Substans.

- I vores branche skeler vi til hinanden, og vi kan bestemt også skåle med hinanden – vi er gode venner. Derfor ville jeg gerne have opskrifter fra dygtige kollegaer med i bogen. Og jeg stolt over at den indeholder opskrifter fra meget dygtige kokke og alle burde de nævnes her, men jeg vil alligevel fremhæve at selveste Lars Kyllesbech for første gang udleverer opskriften på den navnkundige “Æg Nouvelle” fra Restaurant Nouvelle på GI Strand i København. Samlet giver de mange bidrag en mangfoldig kogebog, hvor vi hver især har bestræbt os på at give læseren - og hinanden - vores personlige favorit-opskrifter.

Fra “Hverdag” til “Blær”

At Mikkel Laursen er årets kok i knivskarp konkurrence med nogle af landets bedste kokke afspejler sig også i bogen. I afsnittet “Blær” leverer Mikkel Laursen blandt andet opskrifterne på vindermenuen og de øvrige bidragydere leverer opskrifter der kræver specielt udstyr og særlige teknikker som for eksempel fermentering.

- Det er en kogebog for alle, og med kapitlet “Hverdag” kan de fleste være med og i “Weekend” bliver de udfordret. Jeg håber da, læserne vil give sig i kast med opskrifter fra kapitlet “Blær”, men det er også med for at give folk et indblik i vores verden, når vi ruller hele maskineriet ud og giver den fuldt gas, siger Mikkel Laursen med et smil.

- Der må folk lige så gerne blot nyde at læse opskrifterne og studere de smukke billeder, sådan bruger jeg også selv kogebøger, derhjemme i sofaen og ‘spiser med øjnene’, forklarer Mikkel Laursen.

Bogen er på gaden den 15. november.