



FILIP AUGUST
BENDI (30)

FOTO: TOM HAGA

Jeg ble kokk fordi: Jeg er oppvokst med god mat hjemme, laget av min mor og far.

Min oldefar, hans bror og min far arbeidet alle i bransjen, ute i verden og i Norge. Jeg husker kokkene som snille fra jeg var barn, de ga meg sjokolade. Jeg bestemte meg tidlig for gi alt, og ser ikke poenget i å gjøre ting halvveis. Jeg elsker det jeg holder på med, og tenker, drømmer og snakker om mat hele tiden.

Slik beskriver jeg min matfilosofi: Min mat skal være logisk. Det skal være rene smaker, nordisk, inspirert av tradisjon, årstidene og innovasjon.

Om Bocuseretten «Sei Arctic Supreme og Grønnskål»

Jeg ønsket å få seien til å se ut som en «steak», saftig og god. Med grønnskålen utviklet jeg en gjennomsiktig terte. Kongekrabbehale er et biprodukt av kongekrabben som ofte blir kastet. Men, den har en litt fastere konsistens og har et spennende utseende.



Konkurransen er en del av vår satsning på å inspirere bransjen til mer bruk av sjømat. Årets Sjømatkokk gjennomføres torsdag 26.9 under Fagmessen a la carte i Grieghallen i Bergen. Er du glad i en utfordring og synes det er gøy å konkurrere? Da er dette noe for deg! Her får du vist dine ferdigheter og lekt med din kreativitet blant kokkekollegaer fra hele landet.

VIL DU BLI ÅRETS SJØMATKOKK?

Send inn oppskrift på din beste hovedrett med bilde, og legg ved CV med kontaktinfo og jakkestørrelse. Påmelding sendes til sjomatkokken@gmail.com senest 15.06.19.

Det skal lages tre sjømatretter med tema «Street Food». To som fingermat/småretter og én som hovedrett. Fingermatrettene må lages på grunnlag av en "overraskelseskurv", hvor råvaren presenteres før konkurransen starter. Disse skal anrettes på fat eller små skåler til 12 personer.

Hovedretten skal bestå av 60 % bifangst og lages i 6 porsjoner. Råvarer utover hovedråvaren tar deltagerne med selv, for øvrig henvises det til gjeldende retningslinjer i Nordiske konkurranseregler. www.nkl.no

Deltakerne får 30 minutter til planlegging av fingermatrettene før konkurransstart og starter med 5 minutters intervall. Konkurransetid er 3 timer før første fingermatrett serveres, deretter 30 minutter mellom de neste rettene.

Vinneren av Årets Sjømatkokk vil i tillegg til heder og ære, motta en gavesjekk på kr 15.000,-.

Det vil være tilgjengelig standard kjøkkenutstyr under konkurransen, men vi anbefaler deltagerne å ta med nødvendig småutstyr (elektrisk Max 220 V).

Arrangøren forbeholder seg retten til å publisere innsendte oppskrifter og bilder som tas i forbindelse med konkurransen. Deltakerne bli kontaktet så snart utvelgelsen er gjort.

Deltakeravgiften på kr 3.500,- (inkludert overnatting på hotell og deltakersamling med felles måltid kvelden før konkurransen) må betales innen avtalt tid for å kunne delta. Praktisk informasjon blir sendt ut når finalistene er plukket ut.