



ÅRETS FINASTE KOKBOK

BÄSTA FORM 2013 ENLIGT MÅLTIDSAKADEMIEN

Riktigt bra råvaror, som tagits fram av riktigt duktiga lokala råvaruproducenter, kostar pengar. Men det tycker vi de är värda. De ger helt enkelt lite dyrare, men mycket bättre mat.

Under ett år har kocken Martin Andersson, fotografen Alex Giacomin och skribenten Anders Melldén rest runt bland hagar, gårdsmejerier, fiskodlingar och jordgubbsland för att hitta det allra bästa att laga god mat på.

Tretton besök gav lika många kapitel i boken, formgiven av Peter Assarsson. Till varje besök har Martin Andersson skrivit några recept med utgångspunkt i råvaran.

– Vi är verkligen stolta över de uppländska råvarorna och vill visa vår uppskattning genom ett gäng roliga och moderna recept. Vi vill lyfta Uppland genom att presentera några mästerproducenter. För utan dem blir det ju inga mästerkockar. Maten i boken är inga komplicerade värstingrätter eller nobelmiddagar, utan bara goda grejer gjorda på fantastiska råvaror, säger Martin Andersson.