

# Svensk sockerbeta fransk vinnare

Det hör inte till vanligheter-  
na att våra svenska sock-  
erbetor används i tävlings-  
sammanhang, men vid  
tävlingen *LocalEats culinary  
competition* i Frankrike bi-  
drog just dessa till seger!

Inom projektet Eat Lundaland  
arrangerades en kocktävling  
där stort fokus låg på att använ-  
da lokalt producerade råvaror.  
Segrande i tävlingen var lunda-  
kocken Mikael Feuk, Gastro  
Gaspari, som därmed fick tävla  
mot franska, belgiska, svenska  
och finska kockar vid en täv-  
ling i franska Saint-Brieuc i  
Bretagne.

## Sockerbets / pilgrimsmussla

I tävlingen skulle typiska råva-  
ror från regionen där kocken  
verkar, samsas med råvaror som  
är tongivande för området där  
tävlingen avgjordes. Från Lund  
valde Mikael Feuk att ta med sig  
sockerbets, gran, myskmadra  
och egengjord äpplemust, vilket  
fick sällskap av pilgrimsmusslor,  
bovete och äpplen från Bretang.

Vid tävlingens slut stod  
Mikael Feuk som segrare med  
en varmrätt innehållande ka-  
rarnelliserad pilgrimsmussla  
med sockerbets i olika utfö-  
randen, syrlig gran och nästan  
bränd gräde och till dessert en  
variation på äpple med Gastro  
Gasparis egengjorda must och  
myskmadraglass.

## En underskattad råvara

På huvudrättstallriken hittade  
man sockerbets presenterad på



FOTO: CHARLOTTE BERG

**Sockerbets och pilgrimsmussla.** Mikael Feuks varmrätt med karnelliserad pilgrimsmussla, sockerbets, syrlig gran och nästan bränd gräde.



**Mikael segrade.** Mikael Feuk, Gastro Gaspari, vann *LocalEats culinary competition*.

inte mindre än fem sätt! Inlagd  
i lag med granskott, råhyvlat,  
karnelliserad, friterad och  
som smaksättare av grädden.

I motivationen omnämnde  
juryn speciellt Mikael's sätt  
att på "...ett makalöst sätt om-  
satt smakerna hos en historisk  
ovärderlig men underskattad  
råvara...".

Betodlarna önskar Mikael  
Feuk stort grattis till vinsten  
och fortsatt lycka till med att  
utforska vår svenska sockerbets.



Ida Lindell