

OCKELBO 29 mars

Siwans krämiga kyckinglever mousse slutade på tredje plats i landskapstävling om mat

Det blev en tredjeplats för Siw Perssons kyckinglever mousse när Matverks riksfinal avgjordes i Nyköping på onsdagen.



Siw Persson fick pris av landshövding Per Bill när hon gick till final från Gästrikland. Arkivbild.

Bild: Ninni Nurmesniemi

Den prisade rätten som kallas "Siws krämiga Foie de Poulet" är en etiskt producerad kyckinglever mousse. Bakom den står Siw Persson från Ockelbo Kyckling och Martin Sonefors från Reco Meat.

Motiveringen löd: *"Man måste våga lita på sin råvara och låta den ta plats! Det blir så tydligt i denna resurssmarta produkt. En marginaliserad råvara som är skickligt förädlad till en produkt som kommer att finna sin självklara plats på såväl frukostbordet som i gastronomins finrum."*

– Min tanke var att ta rätt på det som annars skulle kastas. Och jag stör mig på att gåslever importeras från tvångsmatade gäss. Därför tänkte jag göra en variant på kycklinglever, som jag blandat extra fett, konjak och lite annat i, har Siw Persson tidigare sagt till Gefle Dagblad.

Innovationstävlingen Matverk går ut på att ställa landskapsfinalister mot varandra. Varje tävlande produkt är framtaget av ett lag och baseras på en regional råvara. Juryns ordförande är stjärnkocken Mathias Dahlgren.

Läs även: Siwans krämiga kycklinglever är Gästriklands bästa landskapsmat

Angelica Ranttilä

026-15 95 54

angelica.ranttila@mittmedia.se