

# LOVE NOVEMBER

*Jimmi Eriksson*

*Förätter*

*Löjrom / jordärtskocka / vattenkrasse 265:-*

*Svamp / forellrom 205:-*

*Varmrätt*

*Ankbröst / anklever / picklad endive 295:-*

*Efterrätt*

*Earl-grey & gräddfilssorbet / yoghurt / mandel 125:-*



*Jimmi Eriksson är född den 7 juli 1987 och är uppvuxen i Kungsängen, Stockholm. Jimmi har erfarenhet från restauranger som Lilla Ego, Pontus och Restaurang Jonas i Stockholm. Han har också arbetat utomlands i fyra år, bland annat vid Medelhavet och i London. Utöver Årets Kock 2016 har Jimmi vunnit Årets Unga Kock 2013, tagit silver i interna-*

*tionella Årets Unga Kock i Istanbul 2013, Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs, och han vann Nordiska Mästerskapen 2017. Jimmi är medlem i Kocklandslaget.*

*Jimmi Eriksson tycker om enkel, rustik mat med mycket smak och olika texturer. Särskilt mycket gillar han det han kallar ”storstadskäk” och överraskar ofta med nya smakkombinationer samt blandar gärna olika texturer på tallriken – det måste hända något i munnen när man äter. Filosofin bakom sin matlagning förklarar han är att hitta bra smakkombinationer och konsistenser och att maximera råvaran. Han vill ha höga smaker i de råvaror han arbetar med och få ut så mycket som möjligt av dem.*

*”*

*Att ständigt utvecklas, få mer erfarenhet och lärdom av branschen med hjälp av det jag inspireras av.*