

# Vinnaren

Årets Köksmästare och Årets Möteskock. 2014 är helt klart Daniel Müllerns år. Tala om att ha flyt.

**Gör:** Gastronomisk ledare och chefskock på Ystad Saltsjöbad.

**Bor?**

– I hus i Käseberga på Österlen, Skåne.

**Familj?**

– Hustrun Gina och sönerna Vilmer och Malte.

**Bästa matminne?**

– Många gånger är det tillfället som gör upplevelsen. Till exempel som en gång i Barcelona. Flygresan hade varit lång, varm och jobbig. Sönerna var trötta. Inget gick på räls. Men när vi väl kom fram gick vi rakt ner till en restaurang vid havet och käkade musslor. Och just då tyckte jag att det var det bästa jag någonsin hade ätit.

**Tackar aldrig nej till?**

– En resa. Det är fantastiskt att se nya platser, möta människor, äta... Ja hela upplevelsen.

**Middag hemma eller på krogen?**

– Hemma eller hemma hos vänner.

I många år har jag kört egen krog och jobbat många kvällar. Nu är det lyx och känns väldigt viktigt för mig att umgås med familj och vänner.

**Nystruken skjorta eller T-shirt?**

– T-shirt.

**Fördrink eller avec?**

– Avec, gärna en lagrad rom.

**Passion?**

– Livet. Jag är kanske lite segstartad men när jag väl har kommit igång med saker finns det inget stopp. Det kan handla om allt från att måla hus till att resa. Inte minst älskar jag att se mina barn växa upp och att få uppleva min hustru varje dag.

**Nästa mattrend?**

– Goda, vällagade middagar av råvaror som valts medvetet och med omsorg. Lite som man lagade mat förr. Tror även att vi får se mer av gamla tekniker, som rökning och eldning och mat tillagad över öppen eld.

**Dold talang?**

– Jag är nog ganska duktig på att sjunga – tror jag i alla fall.

**Favoritmusik?**

– Motown och soul, funkar bra på fest och är bra matlagningsmusik.

**Favoritredskap?**

– Mitt zestjärn.



”Vi kommer mer och mer att laga mat som man gjorde förr i tiden”

## SLARVSYLTA MED SYLTADE GRÖNA TOMATER

(4 personer)

500 g rimmad 7 % urbenad grisbög, gärna Henriksfältsgris  
1 gul lök

1 morot, skalad

2 msk rapsolja

2 lagerblad

2 msk skånsk senap, gärna Petersborg

3 msk rumsvarmt smör

1 msk vitvinsvinäger  
vitpeppar

Syltade tomater:

8 små gröna tomater

3 dl vatten

2 dl ättika, 24 %

1 dl strösocker

5 g färsk pepparrot

2 tsk bruna senapsfrön

3 g backtimjan

2 lagerblad

5 kryddpepparkorn

Till servering:

hackad persilja  
baguette

Beredning: Skär kött, lök och morot i bitar. Bryn dem i oljan i en gjutjärns-gryta. Lägg i lagerblad. Täck med vatten och koka försiktigt under lock i 4–6 tim alt i en tryckkokare i ca 1 tim. Ta upp kött och rotfrukter.

Blanda köttet, som ska vara så mörkt att det faller isär, med senap, smör, vinäger och ev lite av kokvätskan. Smaka av med vitpeppar.

Halvera tomaterna. Koka upp vatten, ättika och socker tills sockret löser sig. Tillsätt pepparrot, senapsfrön, timjan, lagerblad och kryddpeppar. Slå lagen över tomaterna och låt dra i ca 2 tim. Lägg över i ren burk och förslut. Förvara kallt så håller de sig i flera veckor.

Servera syltan toppad med lite hackad persilja tillsammans med de syltade tomaterna och bitar av baguette.