

EN VELSMAGENDE HILSEN FRA EUROPA

Ostet kokkeskole med topkok fra Danmarks bedste osteret 2020

Fasangårdens køkkenchef, Anika Madsen, inviterer i køkkenet og viser, hvordan man laver hendes ret mesterlige ret, der vandt andenpladsen ved Danmarks bedste osteret 2020. Kom med en vaskeægte topkok bag komfuret på en gourmetrestaurant, få finpudset dine køkkenskills og bliv klogere på at bruge ost i maden, når Anika Madsen giver sine bedste ostetips videre.

Nu er det muligt at komme med i køkkenet hos selveste Anika Madsen, der står i spidsen for den nye restaurant i Frederiksberg Have, Fasangården. Anika Madsen, der tidligere i år vandt andenpladsen til Danmarks bedste osteret, har stor erfaring i at arbejde med ost som smags giver og umami-boost i madlavningen.

Syrlig, frisk og fyldt med umami

Ostereften, som du får lov at kaste dig ud med kyndig vejledning fra topkokken, er en smagsbombe med røget oksemarv, Tistrup Mejeris koldrøgede Fynbo-ost Skærsild og det hele balanceres med syrlige noter fra en sauce på Vin Jaune citrontimian.

Undervejs får du og dine med-kokke i køkkenet snacks og forfriskninger - og det hele afsluttes med en fællesspisning af retten.

Når aftenen er slut, bliver alle sendt hjem med en lækker goodiebag med blandt andet en guide til gule oste, en udgave af det nyeste ostemagasin Ostekultur og selvfølgelig opskriften på aftenens ret, så du kan lave den i dit eget køkken.

På grund af Covid-19-situationen er billetsalget lukket, men du kan stadig nå at deltage i konkurrencen om pladser på Ost & kos [Facebookside](#).

Tid og sted:

10. november kl. 16.00-17.00

Meyers Madhus, Nørrebrogade 52C, 2200 København N

Pris: 1.500 kr. pr. person

Arrangementet overholder gældende retningslinjer, og der deltager således kun 10 personer.



MEJERIFORENINGEN

