

**Västerbottensost® intervjuar Jens Ericson från Svenska Kocklandslaget om årets Nationaldagsmeny**

**Svenska Kocklandslaget har för första gången tagit fram en härlig trerättersmeny för att sätta extra guldkant på det svenska nationaldagsfirandet. Västerbottensost® som är initiativtagare till menyn vill med detta inspirera till nya mattraditioner i samband med nationaldagen. Jens Ericsson är General Manager för Svenska Kocklandslaget och den som valt ut lämpliga kockar för uppdraget.**



*- I Sverige har vi har många bra råvaror och unika smaker vilket gjort det till en fröjd att vara med och skapa den första Nationaldagsmenyn och jag är väldigt stolt över resultatet. Jag hoppas att många kan inspireras och lockas att laga menyn och att rätterna kan komma till pass även senare i sommar.*

**Recepten hittar man här:**

**Hur går dina tankar när du får en sån här uppgift?**

*-Det är alltid roligt när vi får göra uppdrag tillsammans med våra samarbetspartners. I det här fallet kändes det som ett naturligt uppdrag - det är klart att Svenska Kocklandslaget ska ta fram en Nationaldagsmeny! Min utmaning blev att hitta lämpliga kockar för uppdraget.*

**Vad tycker du själv om resultatet?**

*- Jag tycker att Ludvig och Marcus har gjort ett bra jobb med att fånga*

*traditionella svenska smaker och samtidigt utmana dem och ge rätterna det lilla extra. Tillsammans har de tagit fram rätter som man även kan göra hemma. Jag tycker att vi fått till en väldigt trevlig meny för Nationaldagen och jag ser själv fram emot att servera flera av rätterna till goda vänner senare i sommar.*

Om Jens Ericsson:

Yrke/arbetsplats:

*General Manager för Svenska Kocklandslaget och Juniorkocklandslaget*

Ålder:

*39 år*

**Vilken är din favoriträtt med Västerbottensost?**

*Pizza bianco med Västerbottensost, löjrom, gräddfil och syrad lök*

**Vad har du alltid i kylskåpen?**

*En bit Västerbottensost matlagingsbit 24 månaders*

**Tävlingsframgångar**

Silver i Culinary olympics 2020 som lagledare för Stockholm Culinary Team

Guld i Culinary olympics 2012

4:e plats i Culinary World Cup 2010