

## **Västerbottensost® och Svenska Kocklandslaget presenterar...**

**Snart stundar Sveriges nationaldag och i år har Svenska Kocklandslaget tagit fram en härlig trerättersmeny för att sätta extra guldkant på firandet. Västerbottensost® som är initiativtagare till menyn vill med detta inspirera till nya mattraditioner i samband med nationaldagen.**



*- 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, säger **Jens Ericsson, General Manager Svenska Kocklandslaget.***

### **Förrätt**

Matjessill med brynt smör och bakad äggula, saltrostade hasselnötter, picklad kålrot, isad silverlök, forellrom och majonnäs med Västerbottensost®

### **Varmrätt**

Ugnsbakad örtfärserad rödingfilé med potatispuré med Västerbottensost serveras med grön sparris, vit sotad sparris, gulbetor, en svampfylld krokett och champagnesås

### **Dessert**

Ostkaka med Västerbottensost® serveras med en somrig jordgubbskompott

### **Hela menyn hittar du här;**

(<https://vasterbottensost.com/inspiration/nationaldagsmeny>).

Den svenska nationaldagen blev helgdag så sent som 2005 och har inte varit förknippad med någon speciell mattradition. Påsk, midsommar och jul har traditionsenligt firats med bufféer fyllda av ostar, sill och lax, medan nationaldagen på sin höjd kan förknippas med grillning och jordgubbar. Det här är något som Västerbottensost nu vill ändra på genom att introducera en nationaldagsmeny.

*-Vi tycker att Sveriges nationaldag förtjänar en god tre-rättersmeny och är väldigt glada över att Svenska Kocklandslaget tagit fram flera härliga rätter som verkligen har smak av Sverige. Vi ser gärna att det blir en tradition att fira med svenska råvaror till nationaldagen, säger **Lina Jonsson, Product & Relationships Manager för Västerbottensost.***

Nationaldagsmenyns förrätt och varmrätt är skapad av Marcus Bremdal som är kock i Svenska Kocklandslaget och Ludvig Persson från Svenska Kocklandslaget har tagit fram desserten.