

## Indmad på tallerkenen til Danmarks største kokkekonkurrence

**Danske topkokke kaster sig over indmad til Sol over Gudhjem. Det er første gang, at indmad spiller en hovedrolle i landet største og mest prestigefyldte kokkekonkurrence.**

Danmarks største kokkekonkurrence, Sol over Gudhjem, afholdes i år for tiende gang på Bornholm. Som i de andre år skal de danske topkokke i aktion i køkkener tæt på vand og klipper på Gudhjem Havn på Bornholm den 23. juni 2018. Hovedretten skal bestå af enten lever, hjerte og nyre fra gris, kalv eller okse.

"Indmad bliver mest anvendt til dyrefoder, men det er en skam. Indmad er magert kød fyldt med vitaminer, næringsstoffer og jern. Og så smager det godt. Udfordringen for mange danskere er tilberedningen. Hvordan gør man lige? Derfor er indmad i fokus i år til Sol over Gudhjem. Vi prøver at give noget inspiration videre direkte fra landets bedste kokke til danskerne", siger arrangør Mikkel Marschall.



Madmoden i disse år dikterer bæredygtighed, klimavenlige fødevarer og minimering af madspild. Det inkluderer selvfølgelig også indmaden, så alle spiselige dele på dyret bliver brugt i madlavningen. Derfor glæder Mikkel Marschall sig også til at se, hvordan de ypperste kokke i landet kaster sig over den udfordring.

Andreas Buchhave Jensen, der er chefkonsulent i afdelingen for afsætning, ernæring & markedsudvikling hos Landbrug & Fødevarer, er enig med ham:

"I gamle dage spiste man jo indmad. Men så glemte vi det igen. Men nu er de danske top-restauranter gået forrest og har vist, at med omtanke og god tilberedning, så kan det smage himmelsk. Så jeg håber, at tv-seere og publikum bliver inspireret til at kaste sig over en nyre eller et hjerte næste gang, de handler," siger han.

Ud over indmad skal forretter og hovedretter til årets Sol over Gudhjem indeholde andre usædvanlige elementer nemlig eksklusive Arla Unika-oste,

hjemmelavet snaps lavet på Aalborg Basis og øl fra Jacobsen. Desuden skal krogmodnet grisenakke af Bornholmergrisen fra Danish Crown indgå.

Deltagerne Kasper Tind Hasse (Falsled Kro), Jesper Vollmer (RÅ), Dak Dak Wichangoen (Kiin Kiin) og Rene Mammen (Substans) skal altså kreere en forret, der skal indeholde én eller flere af ostene Sort Himmel, Ask eller Havgus samt råvarer, der først afsløres på dagen. Hovedret skal bestå af krogmodnet grisenakke af Bornholmergrisen fra Danish Crown, indmad (lever, hjerte eller nyre fra gris, kalv eller okse), øl fra Jacobsen, snaps lavet på Aalborg Basis, Maldon salt og et hemmeligt element, der afsløres på dagen.

Sol over Gudhjem afholdes hvert år i Gudhjem på Bornholm. Det er Danmarks største kokkekonkurrence med en førstepræmie på 50.000 kroner og flere tusinde besøgende. I år er deltagere og dommere:

### Deltagere

Kasper Tind Hasse / Falsled Kro  
Jesper Vollmer / RÅ  
Dak Wichangoen / Kiin Kiin  
Rene Mammen / Substans

### Dommere

Jesper Koch / Bang\*Koch  
Kenneth Hansen / Svinkløv Badehotel  
Nicolai Nørregaard / Kadeau  
James Lowe / Lyle's

**Kontakt**

Christian Kehler / 41 86 42 11 / [christian.kehler@gmail.com](mailto:christian.kehler@gmail.com)

**Produktbilleder af indmad og Arla Unika-oste**

[https://www.dropbox.com/sh/peoc8l07w5kkw1j/AAD4l4zOyA5NBEw\\_ShVmh6VBa?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/peoc8l07w5kkw1j/AAD4l4zOyA5NBEw_ShVmh6VBa?dl=0)

LÆS MERE PÅ **SOGK.DK**