

SOL  
OVER  
GUDHJEM  
2023



# Nicolai Ellitsgaard

Nicolai Ellitsgaard er opvokset i Frederikshavn, og bor og arbejder nu i Norge, hvor han er køkkenchef på Restaurant Under - Han har været på Under i seks år. Nicolai havde sin læretid på Brøndums Hotel, og arbejdede efterfølgende på Bryghuset Vendia i Hjørring. For at prøve noget nyt, drog Nicolai til Norge, hvor han sammen med en ven startede på en restaurant i Kristiansand - og de blev hurtigt byens bedste. Livet er som en rutsjebane-tur, og Nicolai begyndte at overveje sin fremtid i restaurationsbranchen. Han stoppede med at arbejde på restauranten i Kristiansand og havde kun selskaber. En dag fik han et opkald, der slog fast, hvilken retning, Nicolai skulle gå. Opkaldet kom fra Restaurant Under, og der var ingen tvivl: "Ambitionsniveauet matcher, og jeg har ikke set mig tilbage siden" siger Nicolai.

Nicolai ser frem til at deltage i Sol over Gudhjem: "Jeg får helt kuldegysninger, når vi snakker om det". Han føler sig meget bæret over og glæder sig til at deltage i "branchefesten" og ser frem til at netværke med andre kokke. I 6. klasse besøgte Nicolai Bornholm, og et af de stærkeste minder fra øen er den fantastiske smag af røgede sild, dyppet i salt med rugbrød og duften fra røgerierne.

Nicolais smagsprofil er inspireret af det asiatiske og nordiske køkken, og han fusionerer gerne forskellige køkkener og eksperimenterer, for at finde helt særlige smagskombinationer.



@ellitsgaard\_under