

A chef with a beard and blue eyes, wearing a black short-sleeved shirt, is smiling slightly while rolling out a long, thin strip of pale yellow dough. He is using a metal rolling pin on a stainless steel surface. The background is a bright, modern kitchen with a white wall and a window with a plant.

RENT PÅ BÄNKEN

– RENA SMAKER PÅ TALLRIKEN

Sveriges Mästerkock Erik Hammar vet hur enkelt det är att laga mat på rostfritt stål. Det är hygieniskt, snyggt och väldigt smidigt att knåda deg på.
– Rostfritt stål ger en clean känsla, säger han.

>>





På decosteel.se kan du hitta Erik Hammars recept på en god svamppasta med champinjoner, dragon och parmesan.

”

Rostfritt stål är inte bara tidlöst snyggt utan även funktionellt.

Sedan han vann Sveriges Mästerkock 2018 har hans liv tagit en ny riktning. Inga fler dagar på kontoret som marknadsanalytiker. Nu jobbar han heltid med att inspirera med sin, oftast franska, matlagning. Han turnerar med köksföretag och bidrar med recept till stora matsajter.

– Det roligaste är nog ändå när okända människor kommer fram till mig på stan och säger att de inspirerats av mig. Då blir jag extra glad, säger Erik.

SKRÄCKBLANDAD FÖRTJUSNING

Innan han var med i programmet var han ett inbitet fan

ERIK HAMMAR

Vann tv-programmet Sveriges Mästerkock år 2018.

32 år och bor i Stockholm tillsammans med flickvännen Maria.

Gillar det franska köket och har gett ut kokboken "Min franska matresa".

Jobbade tidigare som marknadsanalytiker.



Mästerkocksvinnaren visar Decosteels läsare hur man lyckas med en riktig bra pastadeg



som brukade se varje avsnitt hemma i tv-soffan. Erik var sugen på att vara med själv, men det blev inte av att han anmälde sig. Till slut tog hans vänner tag i det och skickade in ansökan åt honom.

– Jag är verkligen glad att jag kom med. Att stiga in i mästerkocksköket var som en dröm. Jag var skräckslagen, men samtidigt förtjust. Allt eftersom tog det roliga över och i dag kan jag sakna det. Inspelningarna var nog det roligaste jag gjort.

GILLAR ROSTFRITT

För Erik är rostfritt stål idealiskt att jobba med i ett kök. Det är inte bara tidlöst snyggt utan även funktionellt. Det är lätt att hålla rent.

– Det går snabbt att snygga till. All fukt försvinner bara man drar över med trasan vilket ger en mycket bra känsla när man lagar mat.

Dessutom går det bra att knåda deg rakt på materialet. Som till en pizza eller en hemgjord pasta.

– Det är bara att slänga på lite mjöl och börja jobba. Det släpper bra mot stålet. Pizza och pasta mår bra av att tillredas mot kalla ytor, säger han.

PASTADEG

4,75 dl durumvete
4 hela ägg
2 äggulor
1 tsk olivolja
1 krm salt

Tillagning

Gör en vulkan av mjölet på en kall bänkyta, gärna i rostfritt stål. Vispa försiktigt upp ägg, äggula, salt och olivolja i en bunke. Tillsätt en tredjedel av äggblandningen i vulkanen och blanda försiktigt ner mjöl från sidorna med en gaffel. Tillsätt resten av äggblandningen stegvis tills den är helt inarbetad i mjölet.

Mjola in dina händer och gör en boll av degen. Knåda degen i minst 10 minuter tills den känns elastisk. Om degen känns för torr kan du tillsätta lite vatten och om den är för blöt lite extra mjöl.

Slå in degen i plastfolie när den är färdigknådad och låt den vila 20 minuter i kylan. Kavla sedan ut degen, mjöla din pastamaskin och gör läcker tagliatelle. Strö lite mjöl över den färdiga pastan så att den inte klibbar ihop innan kokning.