Kokkegrep til inspirasjon

SNÅSA: Kokk Ronny Myren ved Emilies spisested AS i Trondheim inspirerte med matglede på Kafé Midtpunktet.

SNÅSA: Kokk Ronny Myren ved Emilies spisested AS i Trondheim inspirerte med matglede på Kafé Midtpunktet.

birger ringseth

[birger@snasningen.no](mailto:birger@snasningen.no)

– Det er en inspirasjonsdag for alle som er innom og lager mat her. Vi får inspirasjon både til nye retter og kanskje andre måter å lage maten på, forteller daglig leder Randi Moe ved Kafé Midtpunktet.

Forrige helg fikk hun og de andre som lager mat ved Midtpunktet påfyll av nye ideer fra Ronny Myren. En av rettene Myren viste fram var en smaksrik og fortreffelig jordskokksuppe med røkt sashimilaks og dillolje de laget på kjøkkenet.

– Poenget er man skal få en god del ideer. Jeg er mye ute på reiser og spiser. Sist var jeg på Fauna restaurant, som har én stjerne (Michelin-stjerne red.anm.) i Oslo. Neste helg skal jeg til Kokkeriet som har én stjerne i København. Det er viktig for å hente inspirasjon. **Da lager jeg mat halvt basert på ideer og halvt basert på ting jeg fikser selv.**

**– Vi har et konsept de fleste er fornøyd med. Dette handler mer om å bli trygg på å prøve noe annet og komme seg et steg videre. Vi har ikke anledning til å reise så mye, derfor henter vi Ronny hit, forklarer Moe.**

Esten Tømmerås kom for anledningen innom med nyfisket snåsavatn-ørret og lake. Ørreten i Snåsavatnet setter Myren meget stor pris på. Laken ble for anledningen fritert og servert med dipp. I tillegg laget de kyllingrulade av kyllingfarse, tomatsalat, ulike dressinger, sauer og aioli fra bunnen av, og langtidsstekt svinenakke og lammeribbe.

Ingrid Hafskjold fant sin favoritt i sprøstekt kyllingskinn.

– Det var godt, det smakte som bacon, forteller hun.

Nina Løfblad noterte flittig.

– Det svirrer fullt av ideer i hodet, det skal bli artig å prøve seg fram, smiler hun.

– Noe av det vi har laget kan supplere menyen vi har, og noe kan brukes på matkvelder, mener Moe.

Myren forteller at de på Emilies spisested AS aldri setter ut salt og pepper på bordene.

– Som kokk skal man alltid vite hvor mye salt og pepper som trengs i maten og ligge på grensen hele tiden.

– Men er det ingen gjester som savner det da?

– Kanskje får vi spørsmål fra en gjest annenhver måned, sier Myren.

Han har også erfart at to prosent av den norske befolkningen er regelmessig ute og spiser

– Slik er det overalt i landet, sier Myren.

Dette tilsvarer rundt 40 personer i Snåsa, noe Randi Moe mener kan stemme.

BILDETEKSTER:

FRITERING: Ronny Myren fristerte blant annet lake, kål og jordskokkskall da han ga Midtpunktet-gjengen nye ideer. F.v: Nina Løfblad, Toril Silseth, Elle Aasvold, Ingrid Hafskjold, Randi Moe og Ronny Myren. Lisbeth Brønstad var også med på inspirasjonsdagen, men ikke tilstede da bildet ble tatt. Foto: Birger Ringseth

JORDSKOKKSUPPE: Denne jordskokksuppa med røkt sashimilaks og dillolje smakte fortreffelig. Filloljen lagde de fra bunnen av på kjøkkenet.

LAKE: Ronny Myren friterte laken som Esten Tømmerås hadde fisket i Snåsavatnet. Den ble servert med dip for anledningen.

METTE: Midtpunktet-kokkene var gode og mette etter å ha smakt på alt de laget sammen med Ronny Myre.