



## Kje til påske

Oppskrifta er for fire til seks personar.

Den nye stjernekokken på Dalen hotell deler ei av dine egne oppskrifter med kjekjøt.

### Kje-lår

- 1 kje-lår med bein
- 2 fedd kvitlauk
- 1 stor gulrot
- 1 pastinakk
- 1/3 sellerirot
- 2 laurbærblad
- 1 purreløk (det grønne)
- Olje til steiking
- Salt etter smak

### Slik gjer du det:

- Skrell og del kvart kvitlauks-fedd i tre avlange bitar.
- Skjer (med kniv) fleire hol jamt fordelt i kje-låret, og putt kvitlauk i holar.
- Steik låret slik at det får ein fin farge, og legg det i ei gryte.
- Skrell grønnsakene, del i store bitar og legg dei gryta saman med purrelauk, krydder og vatn.
- La det koke cirka 1–1,5 time.
- Sjekk kjøtet med ein gaffel.
- Sklir det av gaffelen kan du ta opp kjøtet.
- Lat kjøtet kvile og sige ned i temperatur.
- Buljongen kan sparast til ei god suppe seinare.

### Urte-griljering

- 3 ms sennep
- 1 ms fransk sennep
- 1 stor bunt med friske urter, til dømes persille, estragon, grasslauk, kjøvel og løvstikke
- 1/2 fedd kvitlauk, rive
- 2 ms olje, solsikke- eller rapsolje utan smak
- 3 svartpeparkorn
- 2 eggeplommer
- 1 ms salt



- Ha alt i ein blender og bland saman til ein saus.
- Bruk hendene til å dekke til å dekke heile låret med urtesausen.
- Avslutt med 4 ms med strøkavring.
- Set omnen på 225 grader og når det er klart for å ete leggast kje-låret 10 minuttar i omnen. Låret skal vere gyllent og sprøtt.

- Til dette serverer eg gjerne ein god salat, ein sterk sennep og poteter.
- Vel det potet-tilbehøret du likar best.
- Vel bekomme!

## Stjernekokk til Dalen hotell

# «For meg er jobben nummer ein»

Som 19-åring fekk Alexander Thulin (32) ein sjanse han ikkje kunne gje frå seg. Han drog til ein rikmannsfamilie i Sveits og arbeide som deira private kokk. Dette eventyret forandra livet til den nye kokken på Dalen hotell.

**VTB Kathrine Fossli Løyte**  
kathrine@vtb.no

Alexander Thulin (32) vart adoptera frå Sør-Korea og kom til Sverige som liten. Han voks opp i Helsingborg kor han gjekk på restaurantskule og utdanna seg til kokk.

Etter utdanninga begynte han å jobbe i ein restaurant. Der fekk han eit tilbod som forandra livet hans. 19 år gamal drog han til eit ukjent land og ante ingen ting om kva som venta han. Han pakka kofferten, visste at han skulle vera borte i fire månader og sette seg på flyet. Frå Sverige til London. Der vart han henta i eit privatfly.

– Eg var berre 19 år gamal. Å bli henta i eit privatfly er noko av det kulaste som har skjedd meg, fortel han.

Det som møtte ungguten i Sveits fekk han nok ein gong til å måpe. Han skulle arbeide for eit middelaldrande par som var svært velstående.

– Dei fyrste dagane var som ein draum. Av omsyn til familien kan eg ikkje dele detaljar, men denne sjansen har heilt klart forandra livet mitt, gjeve meg ein god start på karrieren og ei fantastisk moglegheit.

### Ein ny familie

Fire vintermånader i året, gjennom 10 år, drog Alexander for å arbeide for paret. Nokon gonger i huset deira i Sveits, andre gonger møtte han dei på yachten dei eig. Han fekk eit godt forhold til arbeidsgjevarane som òg blei hans mentorar.

– Eg vart veldig godt kjent med dei. Ein lærer kvarandre godt å kjenne når ein bur og jobbar saman. Eg hadde eiga leilegheit i enden av huset og jobba for dei seks til sju dagar i veka, i fire månadar. Dei blei som ein «andre familie» for meg. Me vart godt kjente og

«Kva dag fekk dei ein ny rett. Laga eg Boeuf Bourguignon til dei, så fekk dei ikkje det før tidlegast året etter.»

Alexander Thulin

eg kjenner kusinas kusiner og barnebornas barneborn for å sei det slik. Dette var ein spesiell og anleis jobb, men veldig spanande og utfordrande, fortel han og held fram:

– Eg tok arbeidet mitt svært alvorleg og gjorde så godt eg kunne kvar einaste dag. Målet mitt gjennom desse månadane var at dei aldri skulle ete det same. Kvar dag fekk dei ein ny rett. Laga eg for eksempel Boeuf Bourguignon til dei, så fekk dei ikkje det før tidlegast året etter.

### Frie tøyler

Paret kokken arbeide for forstod at han var ein ung og ambisiøs gut. Dei gav han fullt ansvar og fridom på kjøkenet. Der fekk han bruke råvarer han aldri trudde han skulle få nærme seg.

– Eg fekk oppleve mykje meir enn å berre vere på eit kjøkken. Dei gav meg fridom og ansvar. Kvar dag drog eg til butikken i staden for å bestille

og få varer levert til huset. Eg fekk sjølv avgjere kva eg ville lage og fekk utfordra meg sjølv, og laga mat av nokre av dei flottaste råvarene ein kan få. Eg laga alt frå hummar til omelett.

### Eventyrlysten

Når Alexander ikkje arbeide i Sveits nytta han sjansen til å dra rundt i Europa og arbeide på fleire ulike restaurantar, i ulike land.

– Eg har reist mykje rundt og det har gitt meg god erfaring. Både som person og som kokk. Eg har lært mykje mathistorie, kultur og om korleis det er på kjøkenet i ymse land. Det er store skilnader frå det me er vant til i det nordiske kjøkenet. Det har vore nyttig for meg.

### Kjærleiken

Etter fleire år på reisefot fekk Alexander eit ynske om å roe ned. Han fekk eit tilbod om stilling som kjøkkensjef på restauranten «Fiskekompaniet» i Tromsø.

– For meg har alltid jobben vore nummer ein. Eg elsker å jobbe. Det er vanskeleg å seie at det er mykje i livet som er større, men etter kvart kjem dei fleste til eit punkt der behovet for å slå seg ned melder seg.

I Tromsø møtte han ho som i dag er kjæresten hans. Dei vokse opp saman i Helsingborg, og det vart ho som tipsa han om jobben i nord. I tre år budde Alexander og kjæresten i Tromsø. Etterkvart kribla det i reisefoten og Alexander la ut på nok eit eventyr. Denne gongen saman med kjæresten. Paret prøva lukka på Mallorca, der systera til kjæresten bur og arbeider. Det var ikkje rette staden for dei. Alexander fekk telefon frå ein ven i Sverige – han vart kjøkkensjef på «Thörnströms kök» i Göteborg, som har ei stjerne i Michelin-guiden.

– Dei siste åra har eg hatt store ambisjonar om å jobbe som kjøkkensjef, men då sjansen om jobb som sous chef (nummer to på kjøkenet) på «Thörnströms kök» kom, flytta me til Göteborg. Det var ein kul plass og arbeida.

– Ein restaurant med Michelin-stjerne er alle kokkars draum. Det er prestisje å jobbe på ein slik plass, fortel han.

### Fann vegen til Dalen

På Dalen hotell i Tokke kommune sit den 32 år gamle kokken. Han har ein variert cv og mykje erfaring frå ymse stader i verden. I to dagar har han vore på hotellet og gler seg til å ta fatt på jobben som kjøkkensjef. Kjæresten er att i Göteborg der ho studerer.

– Viss det er noko eg har lært etter desse åra så er det å gripe sjansen når den kjem. Det er ikkje alltid det passar, men jobben står ikkje der og ventar.

– Dalen er ein vakker stad. Eg var her i februar og då var det snø og vinter. No kjem våren og det er nydeleg her. Frisk luft og vakker natur. Hotellet passer meg og stilen min veldig godt. Eg likar å lage klassisk mat og for meg er heilskapen viktig. Heilskapen og opplevinga gjestene får når dei kjem hit til hotellet, og minna dei tek med seg når dei reiser, fortel Alexander Thulin – den nye stjernekokken på Dalen Hotell.