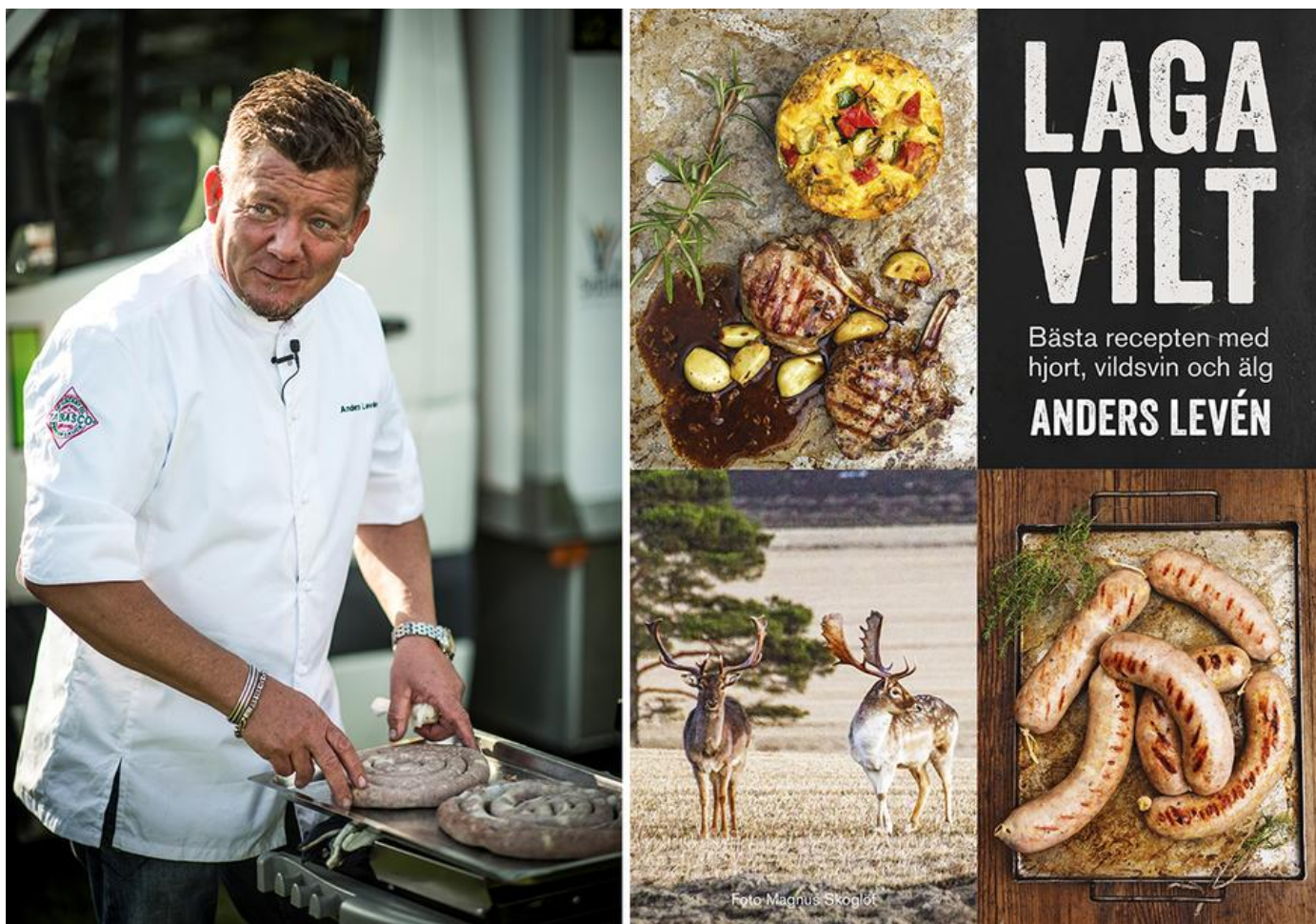


Tv-kocken Anders Levén aktuell med kokboken Laga vilt.

Anders Levén har drivit sju restauranger och givit ut massor av kokböcker. Han har i hela sitt liv varit en hängiven jägare och älskat vilt. I höst släpper han boken *Laga vilt: bästa recepten med hjort, vildsvin och älg*.



När Anders Levén skulle välja yrkesbana valde han mellan att bli motorcykelmekaniker eller kock. Det blev det senare och han har varit i yrket sedan han var 15 år medan motorcyklarna fortfarande finns kvar som en stor hobby.

Sedan dess har Anders hunnit med en hel del. Han började som konditorlärling och gick därefter på restaurangskola. Det har varit jobb utomlands i Schweiz, Frankrike och Tyskland, han har ägt och drivit sju restauranger, givit ut åtta kokböcker samt arbetat med tv och på cirka åtta år åstadkommit över 600 program.

Just nu medverkar Anders i radio varje fredag och lördag, lagar mat vid event, kick-offer, fester och evenemang, arrangerar mat- och vinmatchningstillställningar, konsulter, håller kurser samt deltar på mässor med mera.

Synen på jakt och vilt har ändrats

I höst är han aktuell med kokboken *Laga vilt: bästa recepten med hjort, vildsvin och älg*. Flera av Anders kokböcker har varit inriktade på vilt. Han har lagat den typen av mat sedan han var 20 år gammal vilket kommer sig av att han har varit en hängiven jägare i stort sett i hela sitt liv.

– Jag fick mitt första luftgevär när jag var åtta år. Då gick vi runt och sköt lite och sedan dess har jag varit intresserad av jakt, säger han.

– Tidigare har det inte varit så många aktörer som har lagat vilt. Det har kommit mer på senare år nu när det har blivit hajpat med jakt. För 20 år sedan kunde man inte ens ha Jägarförbundets dekal på bilen utan att utan att få en repa eller buckla. Då ansåg en del att man var en mördare. I dag betraktas viltkött som närproducerat och tillhör då plötsligt ekomaten – och det är intressant,

säger han.

Kött med kvalitet

Anders berättar att han känner flera vegetarianer som kan tänka sig att äta just viltkött för att jakt innebär att djuren slaktas på ett skonsamt sätt.

Vad särskiljer viltkött från annat?

– Det är magert, vilket gör att det kräver sin man eller kvinna att hantera det. Och det har så hög kvalitet att det knappt går att jämföra med annat kött.

När du köper och steker vanligt, slaktat kött ser du att du ofta får så mycket vatten med i färsen att det gärna kokar i pannan.

– Det vilda har låg vattenavgång – det är fantastiskt. Det har en djupare karaktär, det smakar verkligen kött. Och jag gillar kött, säger han hängivet.

I boken förekommer även recept med ingredienser såsom fisk och skaldjur, vilket inte är så vanligt i viltsammanhang.

– Jag vill hävda att både sjö, hav och kust är vilt – samt svamp, säger han bestämt.

Krydda med annat än enbär

Anders hämtar också gärna influenser från Asien och Afrika i sina recept. I boken finns bland annat rätter som Mauritisk curry med vildsvin och rakor, Järpar med indiska smaker samt Modern bowl med fasan.

– Jag ser det mer som en spännande råvara än att det är vilt som ska kryddas klassiskt med enbär och timjan. Det blir intressant med smaksättningar som kommer från en annan världsdel.

Han menar att chansen dessutom är större att fler gillar maten om man inte förstärker viltsmaken utan använder den kryddsättning som man önskar.

– Tänk modernt med mer grönt och light i stället för tungt. Och om man bjuder de yngsta barnen på taco av vildsvin i stället för köpefärs ger man en extra dimension till måltiden. Det blir lite fängslande och mer intressant.

Stor korventusiast

Anders har också en förkärlek för korv. Han sitter med både i Svenska Viltmatakademien samt Korvakademien. Den förstnämnda jobbar för att främja kvalitet och för att du som köper en del av ett vilt i en affär ska kunna spåra köttet och hur det är omhändertaget hela vägen. Korvakademien arbetar bland annat för att höja korvens status, bredda dess användningsområden samt utöka sortimentet av god korv.

– Viltkött och korv är en jättebra kombo. Jag har minst ett korv recept i alla mina böcker, säger han avslutningsvis.

[Recept ur boken på älgburgare med misoioli >](#)

Vinn kokboken (t o m 3/11 2019) >



Palais du Circus Organic

Systembolagsnummer: 72320

89,00 kr

Prova det här vinet till vilt! Ett ekologiskt vin från två byar i södra Rhônedalen. Fylligt med fin fruktighet och mjuka behagliga tanniner. I eftersmaken finner man björnbär, körsbär, sötlakrits och färska örter.

Vinet är prissänkt från 109 kr.

FAKTARUTAN



Namn: Anders Levén

Ålder: Nyss fyllda 60 år

Yrke: Kock

Aktuell med: Laga vilt: bästa recepten med hjort, vildsvin och älg, utgiven av Bokförlaget Semic.

Dricker till vitt: Röda Rhoneviner, som enligt Anders ofta är välgjorda, lite tuffa och har karaktär samt är prismässigt vettiga.

Äter hemma: Det varierar. Det blir ofta vilt, fisk några gånger i veckan. Det beror också på vilken mat som han har lagat under dagen – han vill gärna bryta mönstret och göra något annorlunda hemma.

Favoritrestaurang: Dessa finns i Frankrike, dit han åker några gånger per år. Hemma får det gärna vara klassiskt och vällagat, där Farang, Surfers, Sturehof är ett bra alternativ.