

Lisa Larsson i Sveriges Mästerkock - matintresserad konstnär.

Nu har elfte säsongen av den populära programserien **Sveriges mästerkock 2021** satt full fart. Från början var de tretton, som en efter en åker ut i varje veckas tuffa matlagningstävlingar. Bakom kulisserna är stämningen god och de snarare stöttar varandra än betar sig som bittra rivaler, berättar Lisa Larsson, en av finalisterna.



Lisa Larsson är 29 år och uppvuxen i Göteborg. Hon har alltid försörjt sig som konstnär, men haft ett stort matlagningsintresse. Sin första utställning hade hon som 18-åring och strax därefter sökte hon in till Fine Arts-programmet på Parsons konstskola i New York, kom in och flyttade dit.

– Men jag valde att hoppa av skolan. Jag tyckte att utbildningen var dyr och att jag inte lärde mig tillräckligt mycket.

I stället kontaktade hon sina idoler inom konstvärlden och bad om att få praktisera i deras ateljéer, och lärde sig mycket av dem.

Hade hemmarestaurang i SoHo

Lisa stannade kvar i New York i åtta år. Under en tid drev hon en form av restaurang hemma i lägenheten i SoHo under konceptet AirDine. Det var en form av restaurangernas Airbnb – ett koncept där hemmakockar kunde skapa en egen liten krog i sitt eget kök. När det var nytt fick Lisa besök av en journalist från New York Times som skrev en trevlig artikel om Lisas matlagning och konceptet, och folk strömmade dit.

– Det var kortvarigt eftersom AirDine gick i konkurs. Men det var en bra och kul erfarenhet att få laga mat på riktigt. Och att kunna välja sin egen meny, till skillnad från om jag skulle jobba som kock någonstans.

Lisa kom hem strax innan jul 2019 för att ställa ut i Göteborg. Planen var att bosätta sig någonstans i Europa. Så dök stora

kärleken, som bodde i Stockholm, upp och hon valde att flytta dit i stället.

Fiskade och var mycket i köket som liten

Lisa kommer från en familj där båda föräldrarna har tyckt mycket om att laga mat.

– Framför allt pappa har uppmuntrat både mig och min storebror att våga och testa. Vi fiskade både fisk och hummer, la nät och var alltid med i köket när vi var små.

Nyfikenheten på att laga mat och testa nya saker har hållit i sig. Lisa berättar att hon inte är någon receptmänniska utan mest går på känsla.



Hur kom det sig att du sökte till Sveriges mästerkock?

– Jag har alltid älskat kockprogrammen, även om jag inte hade sett Sveriges mästerkock innan eftersom jag bodde i USA. Där tittade jag både på amerikanska och australienska Masterchef, men kunde inte söka eftersom jag saknade Green Card i USA.

Väl tillbaka i Sverige igen såg hon på Instagram att de sökte deltagare till programmet, och på den vägen är det.

– Det var över lag extremt roligt att vara med i Sveriges mästerkock. Det gick snabbt att glömma bort kamerorna och jag kände att jag var i mitt element när jag fick laga mat på tid med begränsade ingredienser.

Lisa pratar varmt om sammanhållningen och den goda stämningen som fanns mellan deltagarna. Trots att det var en tävling stöttade de och lyfte varandra. Av jurymedlemmarna var Markus Aujalay den tuffaste – han var svår att avläsa och lämnade mycket kvar åt fantasin.

– Mischa (Billing, reds anmärk) kunde ge mig kritik som var värdefull och som gjorde att jag kunde förbättra mig.

Någon extra värdefull erfarenhet som du har med dig från tiden i programmet?

– Tidigare har jag varit en ensam matlagare och haft svårt att dela mitt kök. Men här var det kul och utmanande att jobba med andra. Jag insåg verkligen hur mycket kunskap de andra kockarna satt inne med och att jag kunde lära mycket av andra.



Vad händer nu?

– Just nu är konsten störst – professionellt, även om mitt liv till stor del också består av matlagning. Men jag vet ännu inte hur jag ska applicera maten i mitt yrkesliv.

Vad lagar du helst?

– Jag är från Göteborg, så fisk och skaldjur ligger alltid nära mitt hjärta. Men jag har inga favoriträtter. Ser jag en fin kronärtskocka när jag går och handlar, lagar jag något på den. Jag hittar på i stunden och då slår kreativiteten till, säger hon glatt.

Några snabba frågor till Lisa Larsson



Favorit ingredienser?

Smör och salt

Redskap eller apparat i köket (utöver de uppenbara)?

Ångugn till fisk. Airfryer är fusk, men det är en tillgång som blir otroligt gott och nyttigt.

Dricker du vin?

Ja, jag älskar vin

Vilken typ av vin?

Jag har nyligen kommit in på nya världen och Cabernet Sauvignon. Jag gillar tunga röda och när det blir lite varmare ute blir det torr Riesling.

Vilka är dina favoritrestauranger?

I Stockholm Nook, Lilla Ego, Ichi. I Göteborg Champagnebaren Kyrkogatan 13, Restaurang Natur och Bord 27.

Se också



Välgjord Cabernet Sauvignon berikar beställningssortimentet.

Nu lanseras en ny spännande Cabernet Sauvignon från den legendariska vinproducenten Robert Mondavi.

[Läs mer](#)



Möt Sofia Henriksson från Sveriges mästarkock 2020.

I år är det 10-årsjubileum för det populära matlagningsprogrammet Sveriges mästarkock. Här kan du läsa vår intervju med finalisten Sofia Henriksson.

[Läs mer](#)



Cabernet Sauvignon - världens mest odlade druva.

Lär dig mer om druvan som odlas flitigast världen över – Cabernet Sauvignon.

[Läs mer](#)
