

Tävla om kokboken "Mina asiatiska favoritrecept" av Christin Kashou.

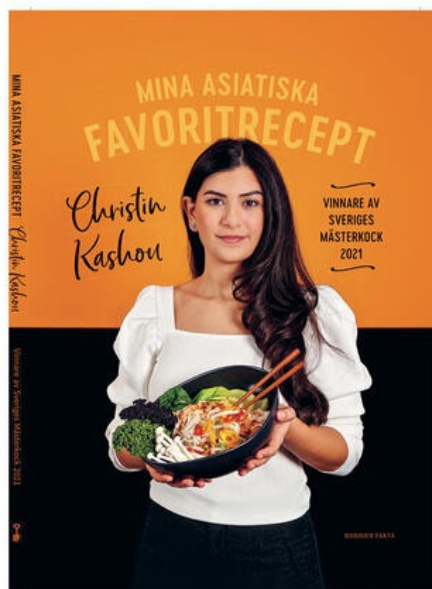
Tävlingen är avslutad.

Christin Kashou vann Sveriges Mästerkock 2021 och släpper nu boken "Mina asiatiska favoritrecept". Vi tävlar ut tre exemplar av kokboken. Tävla genom att svara på frågan nedan.



Christin Kashou är nu aktuell med sin första kokbok "Mina asiatiska favoritrecept" efter hennes vinst i årets upplaga av Sveriges Mästerkock. Hennes väg till finalen var spikrak då hon var den första tävlande som inte hamnade i eliminering.

Hennes passion för ostasiatisk matlagning kommer från när hon var yngre och hälsade på sin pappa som bodde en hel del i Kina och det var då hon kom i kontakt med asiatiskt mat för första gången. Det asiatiska köket är en stor del av Christins matlagning och det hon fokuserar på i kokboken.



Kokboken tar dig på en riktig resa genom det ostasiatiska köket och består av både smårätter, sallader, varmrätter, ramenrecept och sidorätter.

Är du intresserad av ostasiatisk matlagning?

Här kunde du tävla om ett exemplar av kokboken.

Tävlingen är avslutad.

Från vilket land kommer maträtten Báhn mi?

- 1. Japan
- X. Kina
- 2. Vietnam

Vi behöver ditt svar senast den **23 april 2021**. [Vinnarna kommer att presenteras här.](#)

Intervju med Christin och tre recept från boken:



Vinnaren av Sveriges mästerkock 2021 – nu med egen kokbok.

Kristin Kashou är vinnare av årets vinnare av Sveriges mästarkock och är nu aktuell med kokboken "Mina asiatiska favoritrecept". Läs vinnarintervjun med Kristin.

[Läs mer](#)



Okonomiyaki - Japansk pannkaka

Okonomiyaki är en streetfoodrätt från Japan. I Christin Kashous recept görs en enkel okonomiyaki med zucchini istället för vitkål. Gott!

[Läs mer](#)



Grillad majs med miso ponzu.

Grillad majs med miso ponzu passar utmärkt både som förrätt och tillbehör till grillat. Ett recept från Christin Kashou, Sveriges mästarkock 2021.

[Läs mer](#)



Yuzuglass med mandelflarn.

En god och spännande eferrätt baserad på citrusfrukten yuzu. Serveras med mandelflarn och saltstänkt kolasås.

Läs mer
