

Erik Videgård – aktuell med ny kokbok och podcast.

För Erik Videgård är det helheten som står i fokus. Han har arbetat som servitör och hovmästare, vunnit sommelier-SM flera gånger och är i dag en av Sveriges mest kända kockar och krögare. Nu är han aktuell med biografien och kokboken ”Berättelser och recept: Asiatiska utflykter med oförklarliga avstickare”.



Foto: Joel Wåreus

Att Erik Videgård skulle bli kock var inte helt självklart. Han började arbeta redan efter nian, som fritidsledare, busschaufför, i fotoaffär och spelade i band, bland annat ihop med Mauro Scocco.

– Jag spelade saxofon på den tiden, men märkte att jag inte var så bra. Jag var desto bättre på ljudteknik vilket utmynnade i att jag blev ljudtekniker.

Erik turnerade runt i Europa, Japan, Sverige med mera med band som Europe, Reeperbahn och The Boppers. Men 1984 kom den stora förändringen som ledde till ett byte av yrkesinriktningen. Då kom hans första dotter och han ville inte längre vara på turné 250 dagar om året.

Startade Svenska Sommelierföreningen och drev krogar

– Jag hade gått en 10-veckors AMU-utbildning (arbetsmarknadsutbildning) i livsmedelsteknik, så jag föll tillbaka på den och började arbeta som servitör på Den Gyldene Freden.

När restaurangen 1987 stängde för renovering gick han vidare till Royal Viking Hotel och började arbeta med dryck. 1989 var han en av åtta som startade Svenska Sommelierföreningen och han vann Sommelier-SM två år i rad.

Restaurangkarriären satte fart och från Royal Viking blev han värvad till stjärnkrogen Coq Blanc som hovmästare och ansvarig för vinet. Efter en tid blev han restaurangchef och därefter källarmästare. Intresset för köket väcktes och när det var dags att utveckla krogen var Erik med och tog fram den nya menyn tillsammans med kökschefen Erwin Hug.

– Vi var tre killar som så småningom köpte ut Coq Blanc, Källaren Diana, East och det som i dag är Friday's i Kungsträdgården från Scandic.



Det var i samband med East som Erik intresse för det asiatiska köket startade som med åren också har blivit en del av hans signum.

Är du främst kock och matinriktad?

– För mig är det helheten som driver mig. Att skapa upplevelser för gästerna – mat- och dryckesmässigt, miljömässigt och servicemässigt. Därför jobbar jag både med inriktningen på krogarna och är med och sätter menyerna – jag är helt enkelt med och utformar restauranger. Just nu håller jag på att skapa ett persiskt kök åt en restaurang.

I samtalet kommer vi fram till att det i maten finns en koppling till musiken.

– Man måste ha rätt tonträff. Det är som en ljudbild – man hör när matsalen går bra.

När Erik arbetade med musik var det tvärt om, då kunde han ibland använda sig av mättermer.

– Som att man måste ha mer citron i rösten. Det är ganska lätt att förstå vad det innebär, säger han och ler.

Biografi- och receptbok med rafflande berättelser



I höst är Erik Videgård aktuell med en ny bok: "Berättelser och recept: Asiatiska utflykter med oförklarliga avstickare". 2006 gav han ut boken "Ät mig!" som är en självbiografisk kokbok utan bilder.

– När jag fick frågan från Mondial om att göra en kokbok kände jag att jag ville plocka upp biografidelen igen, men den här gången blanda den med recept och bilder.

I den aktuella boken får vi följa med Erik på diverse äventyr i Sverige och runt om i världen. Han inleder med en filminspelning i Los Angeles och tar läsaren vidare genom gästspel, olika restaurangminnen och en middag med Tony Blair och Bill Clinton för vilka han berättade att han några veckor tidigare hade lagat mat till Vladimir Putin med mera. Putin kom in i bilden under en tid i Sankt Petersburg där han hade fått i uppgift att starta en krog på Guide Michelin-nivå.

– De ryska kockarna som jag jobbade med hade varit på McDonald's eller i någon personalmatsal tidigare och mest arbetat med pulversåser och sådant. Men det gick bra, de gjorde som jag sa.

De största utmaningarna med satsningen var språket och att få tag i bra råvaror. Men Erik lyckades och restaurangen blev en av de främsta i Ryssland.

Startat podd med Jenny Alversjö

– Och nu har jag startat en podd, säger han och plirar med ögonen.

Han har i många år lagat mat i Nyhetsmorgon och samarbetat med programledaren Jenny Alversjö. Båda har känt sig begränsade av den tiden korta tid som de har på sig i TV-inslagen. Podden har de startat tillsammans och med den har de möjlighet att få prata till punkt. Erik och Jennys podd heter "45 minuter AV" och det är där de har möjligheten att djupdyka ner i mat och dryckesupplevelser. Under poddens första säsongen är Italien ett sammanhållande tema med allt vad det innebär.

Avslutningsvis – har du någon favoriträtt?

– Nej, jag är periodare. Det beror helt på vad jag håller på med för tillfället, säger Erik Videgård innan han skyndar iväg till en restaurang i närheten för avsmakning av en ny meny.

Tävla om boken och laga utvalda recept:



Tävla och vinn Erik Videgårds senaste kokbok.

Nu har du chansen att vinna kokboken "Berättelser och recept: Asiatiska utflykter med oförklarliga avstickare" av Erik Videgård. Skicka in svar senast 27 oktober 2021! Lycka till!

[Läs mer](#)



Tuna Poke.

Erik Videgård har gjort ett ursprungligt och enkelt recept på tonfiskpoke som passar både som förrätt och huvudrätt.

[Läs mer](#)



Vårrullar Cha Gio.

Cha Gio är en typ av vietnamesiska vårrullar som här innehåller en fyllning av både räkor och fläsk. Receptet kommer från Erik Videgårds kokbok.

[Läs mer](#)



Biff Panaeng Curry.

Ett underbart receptet på paneang men biff från Erik Videgårds kokbok "Berättelser och recept: Asiatiska utflykter med oförklarliga avstickare". Vi bjuder på vintips till.

[Läs mer](#)
