

POTATO EXTRAVAGANZA BY COPENHAGEN COOKING

Distortion, Meyers og Copenhagen Cooking slår rødder midt på Istedgade, torsdag 1. juni, og hylder kartoflen ved langbordsmiddag under åben himmel. Billetsalget er netop startet.

Under madfestivalen Copenhagen Cooking i august får kartoflen et gevaldigt kram og en ubestridt hovedrolle i ambitionen om at gøre den ydmyge knold sexet igen. Frem til festivalen spirer det løbende med kartoffelevents i byen, og under Distortion har Copenhagen Cooking og Meyers slået sig sammen i en ekstraordinær kartoffelhyldest.

Tidligere regerede kartoflen som rygraden i danskernes basiskøkken, men familiefavoritten er de senere årtier blevet fortrængt for lette måltidsløsninger, og har ydermere båret på et urimeligt blakket ry som værende usund. Forskere og ernæringseksperter har gang på gang tilbagevist dette, og nu skal sandheden helt frem i lyset. Kartofflen er fuld af smag, billig, den mætter, strutter af virilitet og er god for både krop og klima - og så vokser den overalt i vores jord.

Claus Meyer: Poetisk retfærdighed

En af kartoffelns forkæmpere er Meyers, der har komponeret en 4-retters vegetarisk menu med kartoflen i centrum, hvor dens alsidighed og velsmag vises i al sin herlighed. Menuen byder på klassiske danske råvarer i sæson med referencer til både det koreanske og nordiske spisekammer.

“Kartoflen er for de fleste lig med hverdag, men selv elsker jeg kartoflen, også til fest. Bagte, knuste, smørstegte kartofler. Nye, lune, let underkogte kartofler med løvstikkevinaigrette. Kartoffelmadder, blød mos med muskat, mælk og smør, triplestegte fries, tortilla og røsti. Hold kæft, det er godt. At kartoflen så endda indeholder betydelige mængder af kostfibre, vitaminer og mineraler, og har et væsentligt lavere klimaaftryk end pasta og ris er bare et udtryk for poetisk retfærdighed” siger Claus Meyer.

MENU

Foccacia på ølandshvede med persille og salviepesto

Første servering

Kartoffelpandekage med cremefraiche, skalotteløg og tangperler

Anden servering

Grov kompot af bintjekartofler, fennikel-crudité, saltede stikkelsbær og kærnemælksdressing skilt med ramsløgsolie

Tredje servering

Hård stegt romaine, bønnecreme på gochugaru miso fra Nordic Fermentation, syltet løg og purløgs emulsion. Nye Samsø-kartofler vendt i løvstikketsalsa

Det søde punktum

Kartoffelkage - Den klassiske konditorkage med porøs vandbakkelse, smørbagt mørdej, sød sveskekompot, flødecreme, marcipan og kakao

4-RETTERS MENU: 375,-

Naturlige legekammerater

Hos Copenhagen Cooking glæder festivaldirektør, Katja Seerup Clausen, sig over samarbejdet med Distortion og Meyers.

“At skabe ekstraordinære oplevelser i byrummet for københavnere er jo det, vi som festival er sat i verden for, og når det sker i samarbejde med to ligesindede, kan det kun blive magisk. Ved Distortion præsenterer vi sammen med Meyers kartoflen lige der, hvor den hører hjemme: På spisebordet, hvor vi nyder den i festligt lag med familie, venner og nye kartoffelkammerater”, siger Katja Seerup Clausen

KØB BILLET HER: <https://bit.ly/potatoextravaganza>