

Årets Kock Ida Bauhn och Lantmännen presenterar Årets Gatmat – svensk chili dog med rapsgris och vita bönor

Tillsammans med Ida Bauhn, regerande svensk mästare i professionell matlagning, presenterar Lantmännen Årets Gatmat 2026. Årets rätt är en svensk chili dog med rapsgris, vita bönor och färska örter.

Årets Gatmat är Lantmännens återkommande satsning där vinnaren av Årets Kock tolkar gatmat och skapar en rätt med sin personliga prägel. Satsningen lyfter mötet mellan svensk livsmedelsproduktion, matglädje och gastronomi på hög nivå.

– Med Årets Gatmat vill vi visa hur råvaror från svenska lantbrukare kan lyftas genom nya smaker och nyskapande matlagning. Ida Bauhn har skapat en rätt som förenar street food med nya smaker och svenska råvaror i fokus, säger Frida Tydén, kommunikations- och marknadsdirektör på Lantmännen.

I årets rätt har Ida Bauhn tagit en gatmatsklassiker och gjort en egen tolkning av den. Chili på rapsgriskarré och vita bönor kombineras med karrékorv smaksatt med vitlök och örter, och toppas med koriander, lime och mynta.

Till skillnad från den traditionella amerikanska chili dogen är Idas version en lättare och mer somrig tolkning med inslag av asiatiska smaker. Resultatet är en rätt med syra, örter och en tydlig råvarukoppling.

– Jag ville göra en rätt som lyfter klassisk street food med riktigt bra råvaror och djupa smaker. För mig handlar det om att kombinera mustighet med fräschör och addera spännande texturer, säger Ida Bauhn, Årets Kock 2025.

I Årets Gatmat sätts fokus på både råvarans kvalitet och ursprung.

– Råvaran är det viktigaste av allt. Med svenska ingredienser får du både smaken och kvaliteten, det är något vi måste värna om, avslutar Ida Bauhn, Årets Kock 2025.

Fakta och mer information

Årets Gatmat 2026: Svensk chili dog signerad Ida Bauhn. Rätten består av karrékorv med vitlök och örter från Scan, chili på rapsgriskarré från Scan och svenska vita bönor från GoGreen, serverad i potato hot dog bun från Korvbrödsbagarn serverad med lime, chili och örter.

Receptet: Se receptet på [Lantmännens webbplats](#).

Ida Bauhn: Ida vann Årets Kock 2025 och är regerande svensk mästare i professionell matlagning.

Årets Gatmat: Lantmännens återkommande satsning där vinnaren av Årets Kock tolkar gatmat med råvaror från svenska lantbrukare och produkter från Lantmännens verksamheter. Förra årets Årets Gatmat skapades av Michael Andersson, vinnare av Årets Kock 2024, och var en svensk porchetta bun.

Lantmännen och Årets Kock: Lantmännen är huvudpartner till Årets Kock, SM i professionell matlagning. Genom samarbetet vill Lantmännen bidra till att utveckla svensk gastronomi och lyfta värdet av råvaror producerade i Sverige.

Lantmännen och livsmedel: I Lantmännens livsmedelsverksamhet ingår bland annat Lantmännen Cerealia, Lantmännen Unibake och Scan Sverige. Några av de mest kända varumärkena är AXA, Kungsörnen, Scan, Korvbrödsbagarn, GoGreen, FINN CRISP och Bonjour.

För mer information, kontakta gärna oss

Lantmännens presstjänst

Tel: 010 556 88 00

E-post: press@lantmannen.com

Om Lantmännen

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, bioenergi och livsmedel. Företaget ägs av 17 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, verksamheter i ett tjugotal länder och omsätter 60 miljarder SEK på årsbasis. Med basen i spannmål förädlas åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av Lantmännens mest kända varumärken inom livsmedel är AXA, Kungsörnen, Scan, Korvbrödsbagarn, GoGreen, FINN CRISP och Bonjour. Företaget är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos ägarna. Genom forskning, utveckling och verksamhet i hela värdekedjan tar Lantmännen ansvar från jord till bord.

Läs gärna mer på www.lantmannen.se