

Fru Larsen i Michelin Guiden

Onsdag offentligjorde den anerkendte Michelin Guide hvilke restauranter, som den har belønnet med de eftertragtede Michelin-stjerner. Der var ingen stjerner til Randers, men guidens inspektører har dog været forbi området, og Fru Larsen i Laurbjerg er nævnt i guiden og har fået to såkaldte »Kniv & Gaffel«.

MAD

Af Jens Erik Møller

xjem@berlingskemedi.dk

LAURBJERG: »Det er vi ret stolte over.«

Sådan lyder den umiddelbare reaktion fra den ene del afforpagterparret bag Fru Larsen i Laurbjerg, Tommy Friis.

I den nyeste udgave af den anerkendte og prestigefyldte Michelin Guide, som udkommer 26. februar, er Fru Larsen omtalt og har fået to »Kniv og Gaffel«. Foruden stjerner uddeler guiden nemlig op til tre »Kniv og Gaffel«.

Selvom Michelin Guidens inspektører kommer i al hemmelighed og ikke afslører sig selv, så kan Tommy Friis dog godt huske en vis engelsk herre, der kom forbi restauranten i efteråret.

»Han spiste en laksebøf, og spurgte lidt ind til hvad for et sted, vi er,« fortæller Tommy

Friis.

»Vi jokede lidt med, at det var en fra Michelin, men vi troede ikke på det.«

Om den engelske laksespisende herre virkelig var fra Michelin Guiden, står hen i det uvisse, men inspektøren, som har været forbi, beskriver i hvert fald Fru Larsen som:

»Et gammelt, enkelt indrettet og hyggeligt hotel og restaurant med træpaneler i loftet og en pejs i hjertet af restauranten. Lettere retter til frokost, fem-retters menu til middag. Maden er velpræsenteret, omhyggeligt udformet og fuld af smag.«

Så selvom guiden ikke har tildelt Fru Larsen stjerner, så er den ret imponeret over stedet.

»Når anmeldere sætter pris på os, så er det en ekstra fjer i hatten. Og det ville være superfedt med en Michelin-stjerne, også personligt for mig og teamet, men vi er ikke skuffet på nogen måde. Der er



Tommy Friis og Birgitte Skibsted Friis har plads til omkring 40 gæster i restauranten hos Fru Larsen, hvor nordiske råvarer og »smag« er i højsædet. Arkivfoto: Kim Haugaard

så mange restauranter i Danmark, som fortjener det. Man skal huske på, at guiden også skal opretholde en vis eksklusivitet, og det skal være på et vist niveau,« siger Tommy Friis.

Under alle omstændigheder, så handler det om gæ-

stjerne, som kommer hos Fru Larsen, forklarer Tommy Friis.

»Vi vil gerne præstere, uanset om guiden er der, vil vi gerne gøre det en lille smule bedre hver gang,« siger han og tilføjer:

»Vi laver det, vi har det godt med. Nogle vil gerne have en

stiv og fin tjener, men vi er lidt mere til den afslappede side, og vi fokuserer på maden og vinen.«

Tommy Friis er udlært kok fra Fru Larsen tilbage i 1998, og har efterfølgende professionel erfaring fra blandt andet Høne Kirkeby Kro og Kong Hans

Kælders, som hver har fået en Michelin-stjerne i årets guide.

I 2010 blev han kåret som årets kok, og i 2015 fik Fru Larsen prisen Årets Bo & Spis af den danske spiseguide.

Tommy Friis har desuden været coach for det unge kokketalent Kenneth Hansen til den meget prestigefyldte konkurrence Bocuse d'Or i Frankrig, som også kaldes det uofficielle kokke-VM.

Tommy Friis har sammen med sin kone Birgitte Skibsted Friis haft Fru Larsen siden august 2012.



KLUB RANDERS

Oplevelser i godt selskab!



FANTASTISKE FÆRØERNE INKL. UDFLUGTER + REJSELEDER

Færøerne er præget af smuk, smuk natur med høje klippevægge på vestkysten og et yderst kuperet terræn, der gør øgruppen til en oplevelse ud over det sædvanlige. De 50.000 indbyggere, der er fordelt på 18 forskellige øer, hvoraf små 20.000 bor i hovedstaden Tórshavn, er forbundet via tunneller og broer, der gør transport med køretøjer mulig. Landet har hjemmestyre inden for kongeriget Danmark, og dette er dermed en unik chance for at opleve en "gren" af dansk kultur, som til daglig ligger de fleste fjernt.

I løbet af opholdet vil der være arrangeret spændende udflugter, så vi får indsnuset så meget af denne skønne øgruppe som overhovedet muligt.

Afrejse dato: 21.04.16 Hjemkomstdato: 24.04.16
Afrejse dato: 15.09.16 Hjemkomstdato: 18.09.16

UDSOLGT

Prisen inkluderer

- Fly fra Billund til Færøerne og retur
- Opsamling i bus til/fra hotel
- Ophold på Hotel Føroyar med morgenmad i 3 nætter
- 2 x halvdagsudflugter
- Rejseleder

Alle vores tilbud er angivet med forbehold for trykfejl og ændringer.

Pris 4.995,-

Prisen er pr. person i delt dobbeltværelse