



<http://cityskane.se/krogkoll/2013/03/28/mrs-saigon-stans-fraschaste-vietnames/>



## Mrs Saigon: Stans fräschaste vietnames

Publicerad: 2013-03-28

**Kina- och thaimat i all ära – men vill man komma åt ett riktigt fräscht asiatiskt kök så är det vietnamesiska att rekommendera i allmänhet – och Mrs Saigon i synnerhet.**

Engelbrektsgatan i Malmö måste vara landets bästa bakgata vad gäller mat. Här finns Bastard, Lotus house, Falafel nr 1 och Mad Miss Molly . Och här finns Mrs Saigon – en riktig pärla på restaurangtallriken.

Vi möts av en diskret men flink servitris i en öppen och inbjudande salong. Menyn är alldeles precis lagom lång och bjuder förutom de vanliga rätterna även på olika avsmakningsmenyer.

Många av förrätterna är olika sorters rullar och vi testar en med anka. Stora, mjuka och supersnygga rullar kommer in efter bara någon minut och vi tuggar glupskt i oss den gröna wrappen tillsammans med den egengjorda fisksåsen. Det är en lysande kombination av mjukhet, sälta, umami, lakritsstingande thaibasilika och krispig koriander.

Koriandern, ja. Den dyker upp även i den fantastisk fräscha salladen på handskalade räkor som vi också beställt in. En sallad som i övrigt hela tiden överraskar oss med nya smaker ju längre ner i skålen vi dyker.

Till varmrätt testar vi bland annat kycklingspett med sallad på färska risnudlar. Nudlarna är spänstiga små rackare som visserligen i sig inte har så mycket smak, men som tillsammans med resten funkar kanon. Roligast är ändå spetten som har grillats instoppade i citrongräs, vilket har avgett en härligt syrlig smak. Ett litet tips bara: skippa fisksåsen till just den rätte eftersom den sabbar citronsmaken.

Kategori: [Betyg 4](#), [Malmö](#)