

<http://touch.metro.se/noje/smakrikt-frascht-och-lekfullt-fran-vietnam/EVHmll!xIof1dAhLEK1U/>

Smakrikt, fräscht och lekfullt från Vietnam

12 december Stoppa mat i små salladsblad och rulla paketen i fisksåsen. Ett något meckigt sätt att äta på kanske, men på Mrs Saigon är det värt besväret, tycker Metros krogrecensent.

RECENSION: Under lunchen delas Mrs Saigon gästerna in i två läger – cityjobbarna som kommer hit för den vietnamesiska soppan Phở och pensionärerna som kommit för lunchbuffén med allt från husmanskost till thai. En allt-i-allo-kombination som borde skrämja bort de flesta. Men för allt i världen, gör ett undantag. Minst två gånger i veckan är jag här för den vietnamesiska soppan på hemkokt grönsaksbuljong, nudlar, kyckling eller kanske tofu, krispiga böngroddar, lime och färska kryddor som koriander och thaibasilika att riva ned.

På kvällarna serveras enbart vietnamesiskt. Till skillnad från de flesta asiatiska krogar satsar ägaren Mai Trinh på ett mindre antal rätter med hög kvalitet och har även ett större vinutbud än vanligt. Tyvärr sitter lunchkänslan kvar i väggarna på restaurangen även på kvällen. Det finns trots allt en buffélänga och brickställ. Men de gör så gott det går med levande ljus på de mörka träborden mellan tegelväggarna prydda med vietnamesiska bambuhattar. "It's like coming in to an secret orden" säger en gäst när han slår sig ner på en av de stolarna med höga skinnklädda ryggar.

På **menyn** finns bland annat klassisk vietnamesisk majsannkaka. Spröda, vikta på mitten och fyllda med bitar av kyckling, räkor och böngroddar som stekts till – med en lätt syra. På ett fat kommer färska kryddor och friska fina små salladsblad i vilka man ska stoppa bitar av pannkaka och fyllning, rulla till ett litet paket med händerna och doppa i en sötsyrlig klar fisksås. Ett meckigt sätt att äta på, men lekfullt, friskt och gott. Och väldigt typiskt Vietnam.

Om jag äter här på kvällen väljer jag gärna salladen på strimlor av färsk grön papaya och handskalade fina räkor, koriander, söta dova jordnötter, en sötsyrlig sojasås och chilisting. Massor av smaker och ändå så fräscht vietnamesisk mat nästan alltid är.



På Mrs Saigon är maten fylld av smaker, som vietnamesisk mat nästan alltid är. FOTO: KINGA LEZANSKA SJÖLIN

Det finns dock några tungviktare på menyn. Ankan, som är riktigt saftig och mör, kommer i en rejäl portion av tunna skivor staplade på höjden till en köttårta med en mörkt brun tjock sojabönsås runtom. En nästan vulgär rätt men underbar i all sin kraft. Mustig, mörk och med smak av den speciella femkrydda-marinad ankan vilat i länge och som ger en julig ton av stjärnanis. En annorlunda och överraskande smak av Vietnam.

Vällagad och köksproffsig rakt igenom liksom alla andra rätter på Mrs Saigons kvällsmeny vilket motiverar det högre priset än andra vietnameser i staden.

Mrs Saigon

Betyg

4 glober

Adress

Engelbrektsgratan 17.

I en mening

Vietnamesisk krog som satsar på kvalitet och en upplevelse av hemlandets specialiteter kvällstid, med färska råvaror och fina uppläggningar – samt en beroendeframkallande Phó på lunchen.

Miss inte

Börja med att gå hit för lunchsoppan Phó som är bäst i staden. Gör sedan ett kvällsbesök för vidare utforskning av Vietnam.

Undvik

Smaken är som baken, men husets egna juicer till exempel den med saltade citroner och en rejäl mängd sockerlag skippar jag gärna. Blå diskvatten.

Öppet

Lunch mån-lör 11.30-15

Tis-tors 17.30-23

Fre-lör 17.30-23

Priser

Förrätter 72-119 kr

Huvudrätter 125-225 kr

Dessert 59-69 kr



Karin Ericson

redaktionen@metro.se