



**Författare:** Bong

Publicerad 19 februari 2010 18.13

Uppdaterad 19 februari 2010 18.13

<http://www.sydsvenskan.se/mat--dryck/bong/mrs-i-prick/>

**Mrs Saigon**

**Måltid:** Middag

**Adress:** Engelbrektsgatan 17, Malmö

**Typ av kök:** Finare vietnamesiskt

**Telefon:** 040-788 35

**Atmosfär:** Förklädd konferenslokal

**Öppettider:** Må-lö 11.30-15, ti-to 17.30-23, fr-lö 17.30-24, sö stängt.

**Priser:** Lunch 40-88 kr. Förrätter 72-119 kr, huvudrätter 119-215 kr, desserter 55-68 kr.

**Betyg (Pris):** 

**Betyg (Mat):** 

**Betyg (Dryck):** 

# Mrs i prick

## Bong.

Bong äter middag på Mrs Saigon och konstaterar att det är den bästa vietnamesiska krogen i Malmö.

Vi stiger in på Mrs Saigon och möts omedelbart av en man med samma lugna, upplysta utstråling som hos en buddistisk munk. Hade han bara iklätt sig ett orange lakan hade han utan problem passerat som en i templet. Nu placerar han oss istället på varsin bulligt stoppad stol i rött eller blått och ger oss menyerna.

Ägarna har gjort sitt bästa för att skänka vietnamesisk autenticitet åt lokalen, det hänger risplockarhattar och bilder av vietnamesiska barn på tegelväggarna, det spelas vad vi förmodar är vietnamesisk musik i bakgrunden. I övrigt hade detta lika gärna kunnat vara en tysk krog. Eller den husmansrestaurang den förvandlas till vid lunchtid.

Nu är det på kvällen, vilket är den tidpunkt man bör gå hit för att få den bästa upplevelsen, och då serveras det enbart vacker, medeltygig vietnamesisk mat. Här är det inte fokus på sopporna, utan på färska och friterade rullar samt grillrätter. Dessutom har man spexat till det med ett par rätter på ren och hjort. Man bör inte heller fokusera på vinerna, utan prova te, juice eller öl till maten samt vietnamesiskt kaffe efter.

Renen för 95 kronor serveras som grillade färsspett med en saltsyrlig dippsås. Idén är kul, men ren på spett smakar jolmigt. Då gillar vi bättre de friturefräsiga vårrullarna med fläsk, svamp och räkor för 79 kronor. Land, skog och hav i skön kombination, en ganska vanlig företeelse i det här köket.

Även färska rullar med tofu, glasnudlar och örter för 89 kronor är bra, om än lite smaksvaga. De behöver hjälp av den kanske bästa jordnötssås vi provat för att hävda sig.

Sedan hurrar vi tyst över att hitta de vietnamesiska pannkakorna på rismjöl och mungbönor för 159 kronor bland huvudrätterna. De är annars svåra att finna ute. Man delar de båda tunna, gyllengula och crêpesliknande kakorna som strösslats med räkor (osaltade), kyckling och böngroddar i bitar, rullar in dessa i sallatsblad och doppar de små paketen i fisksås. Så snillrikt och gott, med potential att bli svenskarnas nya tacos. Man får ju pyssla med maten även här.

Oxfilén för 205 kronor är också utmärkt. Perfekt möra köttbitar i en puppa av citrongräs med frisk sallad på risnudlar, krossade jordnötter och pigga örter.

Till och med efterrätterna är trevligare och mindre klyschiga än vanligt. Bananen för 68 kronor är inte friterad, utan grillad och istället för glassen får vi kokossås och jordnötter. Det blir en rätt söt och kletig dessert, men den känns åtminstone mindre låtsasasiatisk.

Inte så typiska, men desto godare är två glasskolor med grönt te- respektive kokossmak för 55 kronor, där teet är mildt och kokosen inte jobbigt påträngande.

Bortsett från att hela konceptet med för-, huvud- och efterrätt är ganska ovietnamesiskt i sig – där äter man rätterna huller om buller, allteftersom de blir klara i köket – så är detta den bästa vietnamesiska krogen i Malmö, i kategorierna nästanlyx, skönhetsmat och moderniserad tradition.