



Mindre – och bättre

Bong.

När Targett flyttade och bytte namn till Mrs Saigon, var det ungefär som när den mobbade eleven lämnar småstaden, blir skitsnygg och gör karriär under pseudonym.

Författare: Bong

Publicerad 26 september 2008 02.00

Uppdaterad 26 september 2008 02.00

<http://www.sydsvenskan.se/mat--dryck/bong/mindre--och-battre/>



Restaurang: Mrs Saigon

Adress: Engelbrektsgatan 17, Malmö, 040-788 35.

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

Priser: Lunch 40-85 kr. Förrätter 78-90 kr, huvudrätter 110-185 kr, desserter 55-65 kr.

Typ av kök: Vietnamesiskt.

Atmosfär: Som en spavistelse minus massagen: hälsosam mat i rogivande miljö.

Oftast är dåliga saker bara dåliga, men ibland är en dålig sak precis det som behövs för att det ska bli bättre efteråt. Som det här med Saluhallen i Malmö. Plötsligt skulle den förvandlas till ett lyxigt hotell och de restauranger som inte var fina nog fick helt enkelt inte vara kvar.

En av dessa var Target, stället som serverade lasagnebuffé på dagarna och vietnamesisk mat på kvällarna. De hade lite för många rätter på kvällsmenyn, låg lite efter med städningen, men det var helt okej gott och hyfsat prisvärt. Men bort skulle de.

Fast istället för att ge upp och lägga ner såg de nya möjligheter, flyttade en bit närmare Gustav Adolfs torg, kortade ner och fräschade upp menyn och bytte namn till Mrs Saigon.

Ungefär som när den mobbade eleven lämnar småstaden, blir skitsnygg och gör karriär under pseudonym. Den nya lokalen är som ett vanligt hus, med utsidan inåt. Det finns flera olika rum att sitta i med tegelväggar på insidan och för att göra det lite mer autentiskt har man hängt upp vietnamesiska hattar och tavlor med Vietnam-motiv.

Det känns ruffigt och omhuldat på samma gång och servitören är en försynt och vänlig man som ser ut att ha ätit hälsokost i hela sitt liv. Det tar vi som ett tecken på att maten är nyttig, att den även är god märker vi själva.

Vi hoppar över lunchbuffén och äter kvällstid. Förrätterna är mestadels olika sorters rullar med årstidsprefix. Några friterade vårrullar, några färska sommardito. Salladswraps med kallrökt lax och avokado för 90 kronor är både hela och skivade kalla rispappersrullar fyllda med lax, sallad, tunna risnudlar och grönsaker med soja att doppa i. Saltfettkrämigt, knaprigt, mildt och alldeles utsökt.

Papayasalladen för 85 kronor är mer vulkanformad, med tunnskivad biff ovanpå en hög med strimlad, råkostkrispig grön papaya, som inte alls är lika sötfadd i smaken som den röda.

Bland huvudrätterna är någon av risnudelsopporna ett bra val. Den vegetariska för 110 kronor har len silkestofu och överskattad quorn samt böngroddar i en grönsaksbuljong som smakar mustigt av svenska husmanskostkryddor. Den kommer att värma ännu bättre när det blir ruggig höst.

Kycklingen för 145 kronor ligger i en liten gryta med svamp och är citrussötsyrlig tack vare karamellisering och ingefära och alla som gillar sötsur sås på kinakrogen kommer att få en helt ny uppenbarelse.

Av efterrätterna tycker vi bäst om klassikerfrukten banan för 65 kronor, som här är stekt och serverad med en söt, krämig sås på kokosmjölk och sagogryn. De är lustiga att tugga på, lite som att äta bebismaneter eller minigeléhallon.

Soppan för 55 kronor är rätt lustig den med, men inte på ett positivt sätt. En ljummen blandning av kokosmjölk, sagogryn, alger av något slag, vita bönor och cashewnötter blir mest jolmig. Den testas man nog bara en gång.

För- och varmrätterna däremot, dem testas man många gånger om. För tänk så bra det kan bli när man sällar bland rätterna och satsar på kvalitet framför kvantitet. Det är en regel som fler asiatiska krogar borde ta till sig: fler är inte bättre, fler är bara fler.