

Fredag 8 september 2023 Ett magasin från Svenska Dagbladet

SvD Mat&dryck

Kulinariska kulturkrockar

Från nordisk sushi till koreanska tacos – vi guidar till fenomenala fusionkök.

Grönt är skönt

Pesto är vardagspastans eviga räddare – och testpanelen har hittat den godaste.

Mästerlig meny

Sveriges Mästerkock-duon bjuder på tonfiskartar och oxfilé med svampragu.

Matiga minnen

Dragomir Mrsic tänker tillbaka på skolans potatisbullar och fängelsets kyckling.

Guiden



FOTO: ALAMY

Fenomenal fusion

Ceviche, koreanska tacos och nordisk sushi – när landsgränser korsas uppstår ljuva smaker. SvD Mat&dryck listar sex fenomenala fusionkök – och var du helst äter dem.

Av Jan Ekholm

1

Peru Nikkei

Maido, Lima, maido.pe

I FOODIEKRETSAR har den peruansk-japanska matkulturen nikkei länge varit glöddhet, vilket i sin tur fått alla matbesatta att vallfäda till Lima. Men enligt stjärnkocken Nobuyuki Matsuhisa, som driver nikkeikedjan Nobu ihop med Robert De Niro, är nikkei mer än bara en trend.

– Nikkei är en del av Perus mathistoria, skapad av japanska familjer som på 1800-talet bosatte sig längs Perus kuster. Den färska fisken tillagade de på japanskt vis, men i brist på andra välbekanta ingredienser började de prova sig fram med exempelvis potatis och aji-chili, berättar Nobuyuki Matsuhisa.

Åt det här: Maido i Lima, just nu nummer tio på World's 50 Best Restaurants, serverar en ambitiös nikkeimenu.



FOTO: PRESSBILD

2. Hawaiiansk poke bowl är numera en svensk lunchfavorit.

2

Hawaii Hawaiiansk-asiatiskt

Shaka Shaka, Stockholm, shakashaka.se

NÄSTAN ALL mat som serveras på Hawaii har smak av Asien. Det kan vi tacka plantagearbetare från Kina, Japan, Filippinerna och Korea för, som genom historien tagit med sig sina mattraditioner och delat lunchlådor med varandra. Resultatet är ett kök där kimchi, sushi, bentoboxar och nudlar är stapelvaror. Mest kända exporten är poke bowl, som på senare år blivit en svensk lunchfavorit. På Hawaii serveras den som sidorätt med lokala fisksorter som mahi mahi och wahoo. Nu väntar vi på att spam musubi, en lokal budgetvariant av japanskt onigiri, ska nå våra lunchkrogar.

Åt det här: I Stockholms stora poke-utbud utmärker sig Shaka Shaka med kreativa bowls.



FOTO: PRESSBILD



4. Korea och Mexiko trivs förträffligt tillsammans i ett taco-bröd.

5

Sverige Nordisk sushi

Tak, Stockholm och Oslo, tak.se

NÅGON GÅNG i tidernas begynnelse gjorde Lars Mannerström sushi på ansjovis. Men det är kockstjärnan Frida Ronge som fullt ut etablerat konceptet nordisk sushi – en mashup lika smakmässigt självklar som hållbarhetsmässigt nödvändig. För varför importera hamachi och blåfenad tonfisk när det blir minst lika gott med piggar, gös och stenbitsrom?

– Vi i Norden har världens bästa fisk och skaldjur, vilket gör det så kul att arbeta med sushi på nordiskt vis. Jag älskar verkligen makrillen på våren, de stora norska pilgrimsmusslorna och den vilda tryffelångan, säger Frida Ronge.

Åt det här: På Frida Ronges japansk-nordiska krog Tak i Stockholm och Oslo.



FOTO: PRESSBILD

5. Frida Ronge har etablerat begreppet nordisk sushi.



FOTO: PRESSBILD

3. Auntie Gaik lagar traditionell nyonya-cuisine – med en Michelinstjärna.

3

Malaysia Nyonya

Auntie Gaik Lean's Eatery, Georgetown, auntiegaiklean.com

NÅR KINESISKA immigranter slog sig ner i regionerna som är dagens Malaysia, Singapore och Indonesien uppstod en cuisine mest känd som peranakan. Undantaget är Malaysia där den älskade husmanskosten med djupa rötter kallas nyonya. Oavsett namn kan dess bas beskrivas som kinesiska ingredienser med sydostasiatisk smaksättning, såsom kokosmjölk, laksblad, citrongräs och tamarind. Nudelsoppan lakska är nyonya-kökets globala kändis, andra favoriter är den thailinspirerade råk- woken mee siam och dessertsoppan burbur cha-cha med sötpotatis och sagogrön.

Åt det här: Auntie Gaik Lean's Eatery är den enda autentiska nyonya-restaurangen med en Michelinstjärna.



FOTO: PRESSBILD

6. Kreolsk och vietnamesisk matlagning har mycket gemensamt.

4

Los Angeles Koreansk-mexikanskt

Kogi BBQ Taco Truck, kogibbq.com

DET MEST UNIKA med den koreansk-mexikanska vägen är att den går att härleda till en specifik kock: Roy Choi. När han gjorde en "psykedelisk korsning" av LA-stadsdelen Koreatown's koreanska och mexikanska smaker och rullade ut resultatet i foodtrucken Kogi BBQ anade han föga att hans fusion skulle bli en global trend. Eller att han själv skulle sluta som en kändiskock. Men hans tacos med short ribs grillade på koreanskt vis och toppade med en het salsahybrid var för goda för att enbart vara en lokal angelägenhet.

Åt det här: Chois foodtrucks rullar fortfarande i LA. Han driver även flera krogar, senaste tillskottet är Best Friend i Las Vegas.

6

New Orleans Viet-cajun

Muk Bang, New Orleans, mukbangseafoodnola.com

NEW ORLEANS och Vietnam har mycket gemensamt. Det tyckte åtminstone vägen av vietnamesiska flyktingar som efter Vietnamkriget hamnade i the big easy och kände igen sig i det fuktiga klimatet, det franska arvet, skaldjuren och de fylliga baguetterna. Kanske var det de gemensamma nämnarna som gjorde att den vietnamesiska befolkningen omfamnade kreolsk cuisine – om än med vissa förändringar. Dagens viet-cajun kan innebära att en creole crawfish boil spetsas med citrongräs, thailbasilika och tamarind. Eller att en pho-soppa (minus buljongen) rullas in i en tortilla och blir en "pho-rito".

Åt det här: Muk Bang Seafood serverar pinfärska skaldjur med viet-cajun-twist.