

■ MAT & DRYCK

DAVIDSHALL - det NYA LILLA TORGET



Malmö's bästa krogområde

Det är något speciellt med Davidshall. Centralt beläget men ändå lugnt. Och några av stans bästa och mest underskattade krogar ligger här. Börja gärna din upptäcksfärd på Malmö Operagrill. Innan föreställningarna serveras extremt prisvärda specialmiddagar, men du ska gå hit när det inte är föreställning. Lugnet och den personliga servicen är funkare perfekt till den ombonade miljön och utsikten över torget. Menyn är ganska klassisk, där väl-lagad och pålitlig mat står i fokus. En krog som är mycket mer elegant och levererar högre än

vad priserna ger sken av. Ta dig sen en annan dag ner till Dal Cuore på Erik Dahlbergsgatan, en krog som bara kan beskrivas som områdets underdog. Ett litet ekologiskt vinutbud, fantastisk pasta och klassisk saltimbocca är bara några av andledningarna att gå dit. Det trevliga ägarparet gör sitt yttersta för att du ska trivas och stället känns som en riktigt trevlig kvarterskrog i en liten stad vid Medelhavet. Dal Cuore har nyligen gjort om koncept och satsar på bättre råvaror och enkelhet, det är bara till att ta av sig hatten och gå dit. Prova gärna också deras grappa

efter maten, du får rejäl mat som du blir mätt på. En annan kväll ska du prova Atmosfär. Finkrogen som blev kvartersbistro. Fortfarande mycket bra mat, fast utan finkrogskrusiduller. Och priserna är lägre än du kan föreställa dig, stämningen är däremot alltid på topp. Atmosfär vågade släppa de höga hästarna, och det är vi gäster som har vunnit på det. På själva torget ligger Mrs Brown, stadsdelens kroglokomotiv. Man kan säga att Mrs Brown drog igång Davidshall för några år sedan. Det är nu nästan alltid fullt och det är lätt att förstå varför. Köksmästaren Jörgen Lloyd lagar ärlig skånsk mat på utmärkta råvaror, han köper in hela djur från lokala gårdar och styckar på plats. Jörgen har även hittat stilen med elegant inälvsmat, nyligen åt jag en alldeles fantastisk liten rätt på oxhjärta, och en paj på långkokt strimlad grisfot. Det roliga är att alla gästerna älskar det, alltså inte bara insnöade matglingar som jag. Oxsvansconsommé är heller inget man får ofta nuförtiden, Jörgen gör nog den godaste jag smakat. Vinerna är väldigt välvalda, ofta från små kvalitetsproducenter i Frankrike, Spanien och Italien. Davidshall är idag vad Lilla Torg var för tio år sedan, minus den hetsiga partystämningen.

Mattias Kroon
Mattias Kroon
mattias.kroon@galoreweekend.se



INDISK KYCKLINGGRYTA

Café Tilda bjuder på sin enkla, men väldigt goda indiska kycklinggryta.

- Det här behöver du:** 2 personer
 ½ dl basmatiris och en nypa salt
 1 tsk korma curry paste
 ½ krossad chili
 ½ tsk chilipulver
 1 msk garam masala
 1 tsk jerri (kummin)
 ½ tsk koriander
 200 g kycklingfilé
 Wokgrönsaker

Gör så här:
 Stek kycklingfilén
 Tillsätta alla kryddorna
 Woka grönsakerna
 Koka riset

Servera gärna rätten med olika såser exempelvis en yoghurtssås, mangosås eller om du är modig en stark chilisås

ROST-FRITT



Hackman Classic 10 l
www.torebrings.se
526,50 kr



littala Neo 4,3 l
www.skapaochinreda.se
975 kr



Mauviel M'Cook 6 l
www.bagarenochkocken.se
3 559 kr



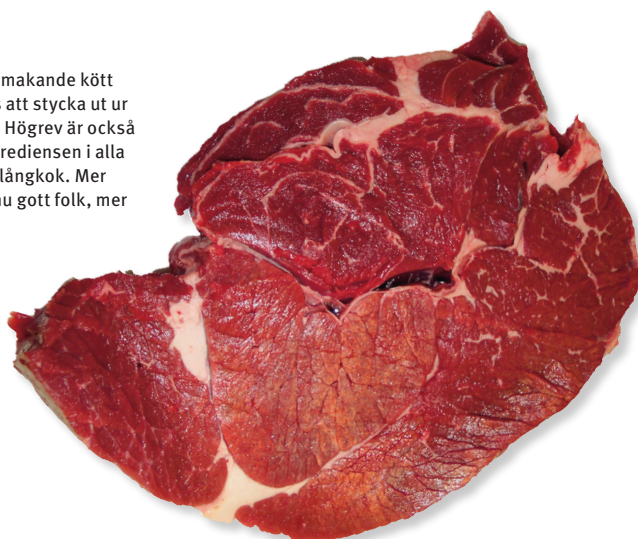
Le Creuset 3-PLY 4 l
www.verner-verner.se
1 339,00 kr



HÖGREV

De finaste köttbitarna är inte alltid de dyraste. Tvärtom. Filé kan oftast vara riktigt segt och tråkigt, om det inte är från ett riktigt fint djur, vilket man i princip aldrig får i en svensk mataffär. Bättre då att köpa högrev, det är dessutom billigt. Koka den på låg värme med lite grönsaker i några timmar. Stycka sedan upp den i mindre bitar och stek för sig, gärna i en fond. Eller lägg bitarna på en riktigt het kolgrill, och du kommer smaka det möraste och

mest välsmakande kött som finns att stycka ut ur en kossa. Högrev är också huvudingrediensen i alla schyssta långkok. Mer långkok nu gott folk, mer långkok!



Mattias Kroon tipsar om Champagne

Nya stjärnan
 Alla nere i Champagne pratar om den här unge producenten just nu, han gör makalösa champagner i mineralisk stil och lång eftersmak. Än så länge inte så dyr, men mycket svår att hitta ute på marknaden. Det här är kännarnas stora favorit.
Bereche et fils, beställningsortimentet



Unik champagne
 Kanske Systembolagets absolut mest prisvärda champagne. Ekologisk och gjord på de bästa druvorna, en ren och oförfalskad dryck.
Larmandier-Bernier Terre de Vertus 1er Cru, art nr 74263, pris 369 kr



Flytande guld
 Att få prova en champagne från den store mästaren Selse är få förunnat. Priserna har tyvärr rusat i höjden, men det är värt varje euro. Finns oftast bara på riktigt fina restauranger, men går även att importera.
Jacques Selse, privatimport

