



06
okt 2015

Vietnamesisk street food i Vasastan

Skribent: **Benjamin Larsson**

Alldeles intill Vasaparken ligger en nyöppnad vietnamesisk restaurang som trots obefintlig marknadsföring ändå drar fullsatt hus. Här serveras enkel men högklassig vietnamesisk street food som för tankarna till Hanoi.

Sedan en tid tillbaka driver kokboks författarinnan Minh Du Alneng den vietnamesiska bistron Minh Mat i Vasastan i Stockholm. Med såväl lunch- som kvällsmeny fokuserar hon på det vietnamesiska kökets kulinariska mångfald, i kombination med råvaror från svenska gårdar. Rätterna är traditionellt vietnamesiska inriktad på asiatisk street foodkultur samt med en stor mycket veganska rätter ? allt under devisen att Minh mat är din mat.

Råvarorna är ekologiska och Minh använder varken natriumglutamat (MSG) eller odlade tigerräkor. Inför höstens meny utlovas bland annat vegansk bánh bèo - ångkokta risplättar med shiitake, yuba sticks och breadcrumbs med kimchi. Till detta serveras ett utvalt utbud av ekologiska ölsorter.

Minh Du Alneng har lagat mat sedan barnsben och har hyllats för boken Äta ris: Maten och livet i Vietnam. I maj 2015 öppnade hon Minh Mat tillsammans med sin make Victor där de tillsammans fyllt restaurangen med inredningsdetaljer som de fraktat från Vietnam. Makarna berättar att de vill att känslan skall vara som att kliva in på en krog i Hanoi.

Minh Mat ligger på Odengatan 94 i Vasastan. Öppettiderna är måndag ? fredag, lunch mellan 11.00- 14.00 och kvällsservering mellan 17.00 och 22.00 samt söndagar 14.00 ? 22.00.

www.minhmat.se

Källa