



**16**  
sep 2016

## Grilled Cheese STHLM '16

Skribent: **Monika Österheim**

Matfestivalen Grilled Cheese Sthlm '16 arrangerades längs kajen utanför Spritmuseum på Djurgården. Åtta foodtrucks fajtades om titeln Stockholms bästa grilled cheese.



Konceptet har sitt ursprung i USA och togs till Stockholm förra året, 2015. Det blev en megasuccé. Intresset för smält ost och bröd i olika former, gärna tillsammans med god

öl, är stort och populärare än någonsin. Åtta unika foodtrucks tävlade med sina versioner av den varma mackan - självklart med egen twist. Spritmuseum satte upp två beer-gardens med tjugotalet kranar svensk öl från olika hantverksbryggerier.



Tävlingen har två kategorier: True - äkta Grilled Cheese som bara får bestå av bröd, ost och smör samt Freestyle som hörs på namnet, är friare. Ingen annan mat får serveras i samband med eventet. En jury finns på plats för att kora en vinnare men besökare kan rösta på sin favorit i utnämningen Publikens Pris.



Juryns vinnare 2016: 'Best In Show - True Grilled Cheese' - Fred's Food Truck grilled cheese med lagrad cheddar, gouda och pepperjack ost.  
 'Best In Show - Freestyle' - P.M Pires med pesto och tomat.  
 'Publikens pris' - HK's Lila Food Truck som totalt fick flest röster och allra bäst gick det för deras freestyle med cheddar, emmentaler, hjortronsylt & jalapeños



Vad tyckte vi, familjen på 5 personer?  
 Vi var helt eniga om att vår favorit med toppbetyg var samma som Publiken valt - HK's Lila Food Truck med sin otroligt goda freestyle. Den måste provas hemma.  
 Vi håller med om juryns val av True Grilled Cheese. Fred's Food Trucks ostblandning var perfekt och det är precis så här en äkta varm macka ska smaka. Heja!  
 Ett stort plus i kanten till The Italian Cousins. Dessa genuina italienare serverade festivalens lyxmackor på en pinne med superfina italienska råvaror, ostar to-die-for. Mackan var liten men prisvärd med tanke på råvarorna. Vi önskade oss ett glas vin till dessa små fina godbitar.



Däremot förstår vi inte alls juryns val av P.M Pires macka med pesto och tomat som bäst i kategorin Freestyle. Den var extremt oljig, brödet därav soggigt och den smakade bara enkel torkad örtblandning som man köper på burk. Smakade inte juryn samma macka som vi?

Festivalens mest prisvärda macka var odiskutabelt Soulistic Food Trucks jättemacka för ynka 50 kr. Den var god men ingen av oss gick riktigt igång på de snälla smakerna.



Festivalen var välarrangerad och genomtänkt vilket gör att man gärna återkommer. Gott om plats att sitta och äta i den otroligt vackra omgivningen. Gott om plats att röra sig i området. Tillräckligt många food trucks för att smakresan ska vara intressant. Bra med enhetligt pris på både mackorna och drycker.

Flera av truckarna måste hitta ett bättre system i framtiden för att effektivisera sin servering. Det var på tok för lång väntetid hos några, onödigt lång.

Tills sist, tyckte vi att vanligt baguettebröd inte hör hemma bland grilled cheese, i synnerhet om det inte grillas ordentligt (på grund av tidsbrist och långa köer). Det blir bara fylld baguette.

