



# 14

mar 2017

## Subs - ubåtsmackor

Skribent: **Vin & Matguiden**

Att fylla bröd till bredden med grönt och matiga tillbehör är ett populärt snabbmatsalternativ. Man jobbar i lager så att varje tugga av mackan får med sig precis allt av det goda i en perfekt kombo. Men man måste kunna gapa stort.

I USA kallar man mackorna för subs en förkortning av submarine sandwiches i USA. Här hemma kallar vi dem fylld baguette men det där med ubåtsmacka lät lite kul. När man bygger sin macka är det samma regel som med all matlagning - hitta smaker som passar ihop. Man börjar med att bestämma vilken typ av bröd man vill ha, hårt eller mjukt, vitt eller fullkorn osv. Brödet är en smaksak men inte bara, det beror också på vilken fyllning man ska göra. Rustika, kraftiga smaker klarar av rejälare bröd medan eleganta och milda smaker passar bättre i ett ljust och mjukare bröd.



Här kommer några tips på klassiska kombinationer som kanske kan inspirera till en härlig kvälls- eller lunchmacka. Vi går mot vår och sol och då får ubåtarna följa med på utflykten. Krydda mackorna med dina favoritkryddor. Lägg till sånt du gillar och ta bort det du ogillar och ta mycket av det du älskar. Glöm inte de fräscha grönsakerna, det är de i kombo med resten som gör mackan komplett. Toppa med goda såser, dressingar och röror.



Klassisk italiensk sub: Salami, skinka, sallad, tomat, mozzarella och pesto  
Klassisk fransk sub: Brie, salami, ruccola, sallad och skivadt rödlök



Klassisk svensk sub: Köttbullar, rödbetssallad och sallad

Rejäl lunchmacka: Rökt kalkon, avokado, majonnäs, senap, olika ostar, sallad och tomat



Vietnamesisk Bánh Mì: Fläskkött (eller kyckling) gärna tillagat med asiatiska kryddor, leverpastej, picklade morötter (och rättika), majonnäs, sallad, färsk koriander, chili och hot sauce