



24

mar 2017

Subs - ubåtsmackor

Skribent: **Vin & Matguiden**

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

I USA kallar man mackorna för subs, en förkortning av submarine sandwiches. 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. Börja med att bestämma vilken typ av bröd du vill ha? hårt eller mjukt, vitt eller fullkorn osv. Brödet är inte bara en smaksak, 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 kombinationer som kanske kan inspirera till en härlig kvälls- eller lunchmacka!



Klassisk italiensk sub: salami, skinka, sallad, tomat, mozzarella och pesto
 Klassisk fransk sub: brie, salami, rucicola, sallad och tunt skivad rödlök
 Skaldjursmacka: skagen- eller räkröra, sallad, gurka, ägg och dill



Klassisk svensk sub 1: köttbullar, rödbetssallad och sallad
 Klassisk svensk sub 2: rostbiff, tomat, sallad, bacon, remouladesås och friterad lök
 Rejäl lunchmacka: rökt kalkon, avokado, majonnäs, senap, olika ostar, sallad och tomat



Vietnamesisk Bañnh Mi?: fla?skko?t eller kyckling, pastej, picklade moro?tter och ra?ttika, majonna?s, sallad, fa?rsk koriander, chili och sriracha

Chicken Sub Asian Style: kyckling, chili-limemajo, sesamolja, sallad, jordno?tter och fa?rsk koriander



Klassisk laxmacka: rökt lax, färskost, tomat, gurka, sallad, ost, citron och pepparrot