

# köket

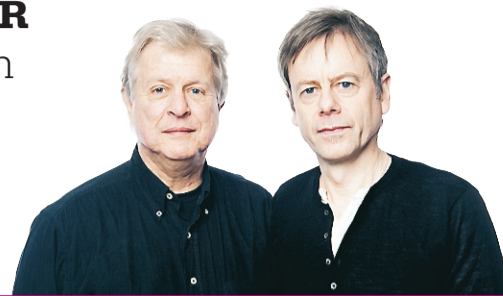
Recept, trend & inspiration

Featurechef Stina Cederholm  
e-post stina.cederholm@svd.se

## VIN & MATKULTUR

Konsten att vårda en box. Ätbara växter lockar till odling.

Mikael Mölstedt sid 29  
Mats-Eric Nilsson sid 26



svd.se  
Alla SvD:s  
recept finns på  
[tasteline.com](http://tasteline.com)

**SNABBMAT** Det råder hamburgerfeber i Stockholm där kockarna försöker överträffa varandra med sin speciella variant. Här pratar vi inte bara köttfärs utan styckningsdetaljer, fettmängd och malningsteknik.

TEXT MILENA BERGQUIST FOTO INGVAR KARMHED

# Heta hamburgare



## Var finns Sveriges bästa burgare?

Tipsa oss om din favorit.  
» svd.se

Länge har svenska hamburgerälskare varit tvungna att korsa Atlanten för att kunna njuta en riktigt välagad burgare. Allt som stått till buds på svenska krogar, med några få undantag, har varit en tinad köttmasssebit med snustorrt bröd eller en skosuleliknande bit färs blandad med diverse tokigheter som ströbröd och kall kokt potatis. Ofta indränkt i rosa sötsliskig dressing.

Men nu kan fantasterna andas ut för knappt någon krog är längre utan en gourmetburgare på menyn.

En vanlig onsdagskväll ringlar kön ända ut på gatan till nyöppnade Flippin' burgers på Kungsholmsstrand. Här står den före detta finanskillen Jon Widegren och steker burgare i parti och minut och den lilla, före detta mjölkbutik, är proppfull av gäster. Räkna med minst en och en halvtimmes väntan för ett bord för två.

–Att jag startade hamburgerbar beror 50 procent på passion och 50 procent på frustration. Jag var helt enkelt galet trött på att inte kunna hitta en bra burgare i Stockholm. Det hänger på tekniken och råvarukvaliteten. Vår burgare består av tre olika delar kött av hög kvalitet från gräsätande kossor i Varberg. Vi mal köttet två gånger, säger Jon Widegren som före öppnandet

gjorde en gedigen researchresa i USA i jakten på den perfekta burgaren.

Runt hörnet ligger köttkrogen AG som drivs och ägs bland annat av kocken Johan Jureskog.

–Det var vi som tog tag upp fajten om Sveriges bästa gourmetburgare, säger han med glimten i ögat och fortsätter:

–Jag har alltid varit en hamburgernörd och efter mycket experimenterande har jag lyckats. Tycker jag. Det är en skön känsla när jag ser mina gäster äta hamburgare med händerna och dricka ett riktigt bra och kraftigt rödvin till, säger Johan Jureskog.

**AG:s burgare består** av nötkött från fyra olika delar: En bit hängmörad fet nötsida med ben, en del fet bringa, en del mager rostlock (från baklåret) och egenhändert hängmörad högre.

–Nötsida och bringa innehåller naturligt gelatin, kollagen, som gör köttet fluffigt. Ju fetare kött, desto finare maler vi det. Sedan blandar vi det med det mer magra grovmalda. Hemligheten är att vi först saltar köttet, vilket gör det extra saftigt. Dessutom tillsätter vi alltid 10 procent hängmörat karamelliserat nötfett, berättar Johan Jureskog.

Fast han erkänner att det finns ett ställe på jorden där burgaren är ännu godare än hans.

–Det är den lilla krogen The Little Owl i New York. Jag vet i sjutton hur de gör dem.

**Jonathan Bjurenstedt** på Oljebaren var inte sen att hänga på haussen. Hans variant består av egenmalad högre från Ejmunds kossor på Gotland och serveras bland annat med egensaltat bacon.

–En bra burgare lockar gäster och det känns som om den hela tiden kan utvecklas. Bra pommes frites är ju också viktigt. Vi gör egen handskuren och för att få den riktigt knaprig friterar vi tre gånger, säger Jonathan Bjurenstedt.

Tillbehören och framför allt brödet är viktiga för resultatet. Oljebaren bakar sitt foccaciastil. Flippin's bröd bakas av stjärnkonditorn Magnus Johansson. Johan Jureskog har tillsammans med Gustav Pietsch på Bakery & spice experimenterat sig fram till det, enligt utsago, perfekta ekologiska brödet. Melker Andersson, som nyligen öppnat snabbmatsstället Vigårda bakar sitt speciella surdegsbröd i Enköping. Även osten har en viktig roll och där verkar cheddar eller gruyère ligga i topp.

–Äsch, det pågår ingen kamp om bästa burgaren, det har medelerna hittat på. Jag har alltid gillat burgare och hade en på Fredsgatan 12 redan när vi öppnade,

suckar Melker Andersson som med Vigårda vill bjuda stockholmarna på snabbmat av hög kvalitet, lagad från grunden av svenska råvaror i säsong.

–På Vigårda grillar vi drygt 800 burgare om dagen. De görs av nymald nötfärs av hög kvalitet.

Vad som gör den speciell är toppingen med långkokt kryddig chili. På Grill gör vi en burgare av 40 procent oxrygg, 30 procent oxbringa och 30 procent högre och för ett helt annat pris än på Vigårda så klart, fortsätter Melker.

**Hamburgarnas Rolls-Royce** är kanske ändå Mathias Dahlgrens wagyuburgare där det världsberömda välmarmorade japanska köttet kommer från svenska Värmdö säteri.

–Vi har den inte alltid på menyn och många kunder ringer för att kolla om den finns innan de kommer. Och det gäller att vara här tidigt för de tar snabbt slut. Vi serverar den öppen på stekt bröd tillsammans med tryffel-majonnäs, berättar Matbarens kökschef Martin Berg.

En bra burgare lockar gäster och det känns som om den hela tiden kan utvecklas.

**Jonathan Bjurenstedt** kock på Oljebaren.



koket@svd.se



Hamburgare på Vigårda.

## Lite hamburgerhistoria

**Hamburgaren** kommer från Hamburg och fördes till USA med emigranter på 1800-talet. Snabbt var det kockar som förstod att man kunde locka till sig tyska sjömän genom att erbjuda en hamburger

steak. Det var billigt kött som strimlats, en slags fat-tigmansbiff. Men burgarens historia går längre tillbaka än så. På 1700-talet seglade skepp från Hamburg till Ryssland där sjömännen upptäckte den

ryska steak tartaren, som lär ha dykt upp i Moskva redan på 1200-talet genom invaderande mongoler.

**Andra Stockholmskrogar med goda burgare:** Le Zink – gör sin i PJ Clarks

anda. PJ Clark är ett klassiskt hamburgerställe i New York. Läs mer på [pjclarkes.com](http://pjclarkes.com)

**Pubologi** – trökolsgrillad gourmetburgare som är mångas favorit.

**Griffin's steakhouse** – har en burger extraordinaire som serveras med bland annat lökringar.

**Bakfickan** – Erik Lallerstedts berömda cheeseburgare med senapsås.

