

Dette køkken er en smutvej til Fjernøstens gademarkeder

Tigermoms takeawaymad baserer sig på lige dele gode danske økoråvarer og sydøstasiatisk eksotisme.

Tigermom

★★★★☆

Ryesgade 25, Kbh. N, tlf. 5384 2525.
Priser fra: Hovedret 140 kr.
Treretersmenu 280 kr.

Af Søren Frank sof@berlingske.dk

Den newzealandske kok Lisa Lov fik under sin tid som kok på Relæ tilnavnet Tigermom, fordi hun var meget striks og beskyttende i sin omgang med kokkeleverne. På den baggrund er det måske ikke så overraskende, at Tigermom nu har fået ry i medierne for at være byens mest coronastringente takeawaysted.

Maden bliver lavet af to kokke iført handsker og ansigtsmasker og med stor afstand mellem dem. Efterfølgende bliver retterne betalt og udleveret kontaktløst gennem små luger i facaden - nærmest lidt som man kender det fra drive-ins på McDonald's og Burger King.

Som kunde venter man udenfor, hvilket sikkert er ok, når solen skinner, men mindre sjovt, når det blæser og regner, og maden, som jeg havde bestilt til kl. 19.00, først var færdig 13 minutter senere. Så føler man sig meget coronakriseramt.

Fin jomfruhummeret til prisen

Lisa Lovs forældre er kinesisk-cambodjanske, og hendes køkken er således panasiatisk, men hovedsageligt baseret på lokale danske økoråvarer. Vi havde bestilt hver vores valgfri tre-rettersmenu kaldet Combo 2 til 280 kr.

Jeg startede med ugens special starter, som var en slags thaiagtig salat med masser af grønt i form af diverse salatblade, bønnespirer, æble, limeblade og citrongræs, som svømmede i fint frisk dressing af fiskesauce og hyldeblomst, sammen med pæne store stykker af rå jomfruhummer. En glimrende på én gang spicy og forfriskende starter, som virkelig gav noget for pengene.

Den anden forret var knap så forfriskende. Der var som chicken nuggets velkrydrede panerede friturestegte bidder af god Gothenborgkylling, som var en anelse til den tørre side. Til gengæld var jeg ret glad for dippings og trimmings, som bestod af en vellavet ramsløgs-mayo, en lille karakterfuld coleslaw og fin pickles af gulerod og agurk.

Tigermom har som en del af de andre bedre takeawayrestauranter lavet et takeawayvin-kort med reducerede priser i forhold til de hambore beløb, man normalt finder på restauranterne. Herfra havde vi valgt en 2017 Biancoviola fra Aldo Viola på Sicilien (260 kr.) - en dejlig blød og civiliseret orangevin, som var mindre tannisk og kantet, end det ellers ses i



Jomfruhummer i hyldeblomstdressing med salat og æbler.



Desserterne fra Tigermom var knivskarpe: til venstre chokolademousse med hindbær og til højre banantærte med karamel.



Slethvar med ramsløg og chili. Fotos: Majken Matzau

Det spiste vi

Salat med jomfruhummer i hyldeblomstdressing 85 kr.
Krydrede chicken nuggets med ramsløgs-mayo 85 kr.
Dampet dansk slethvar med ramsløg, ingefær og chili 140 kr.

Stir-fry af kålskud med kinesisk pølse og æg fra Hegnsholt 140 kr.
Svinebryst fra Hindsholm med aubergine og kimchi 140 kr.
Banantærte med karamel og fløde 65 kr.
Chokolademousse med hindbær 65 kr.

denne genre. Men det er klart, at den til tider kom under pres i forbindelse med maden, som var generøst doseret med blandt andet chili og citrus.

Aftenens bedste ret var slethvar

Aftenens bedste ret i min mund var et fint stykke slethvar, pighvarrens mindre kendte, men stort set lige så velsmagende fætter. Den dampede fisk, som ikke overraskende havde fået rigeligt under rejsen fra Nørrebro, var placeret i en raffineret sauce baseret på blandt andet sesamololie og ingefær og toppet med blandt andet ramsløg og chili. Jo, det var ret heftigt, men også meget velsmagende. Og igen var jeg meget tilfreds med at kunne spise god luksus-fisk til en meget fornuftig pris.

Min medspiser foretrak imidlertid sin stir-fry. En wokret med med meget fiber- og klorofylholdige kålskud fra biodynamiske Birkemosegård, som fik et særdeles udtrykfuldt modspil i form af en hjemmelavet kinesisk lap cheong-pølse, som var meget fermenteret i smagen. Wokretten var toppet med herlige æg fra Hegnsholt og friterede hvidløg, og man blev sendt direkte på ud en rejse til Penang eller andre steder i Sydøstasien, hvor kineserne brillerer med deres gademad.

Meget rigelig hovedret

Mere af nysgerrighed end sult havde vi også bestilt dagens hovedret, som var så stor, at den - selv uden risene, som ledsagede alle hoved-

retterne - kunne have mættet tre personer. Der var tale om rigelige mængder af brystflæsk af den fremragende Hindsholm-gris, som dog desværre smagte lettere opvarmet. Grisen blev serveret i sursød sauce med hjemmelavet kimchi, aubergine, broccolisukud og cashewnødder. En smårodet ret, som i min mund således kom til at stå som aftenens mindst stærke.

I glasset havde vi en rød beaujolais - en 2018 Moulin à Vent fra fra Côtes de la Molière/Perraud (325 kr.), som var meget ung og så reduktiv, at min ledsager stod af og gik ud og fandt sig en flaske hvidvin i køleskabet.

Forbavsende gode og syndige desserter

Dessert er sjældent den store ting i Asien, så her havde Tigermom valgt en vestlig, men ikke desto mindre knivskarp tilgang til efterretten. Vi fik en super fin og sprød tærtebund med tyk og syndig banancreme, flødeskum og tyk og salt karamel-fudge. En herlig, herlig dessert, som fik mig til at tænke på Elvis Presley og hans yndlingsbanansandwich, som angiveligt blev hans død.

Den anden dessert, som afrundede aftenen, var en tilsvarende tæt og syndig chokolademousse toppet med hindbærmousse og chokoladedrys. Meget lækkert.

Når nu man ikke kan rejse inden for en over-skuelig fremtid, er det jo herligt, at vi har Tigermoms køkken, som denne aften sendte mig af sted til Sydøstasien og dens gademad, som jeg holder så meget af.

TAKEAWAY