

GUIDEN FÖRORTSKROGAR



1. Mackor som inte går av för hackor – Midsommarkransen är bäst i Sverige!



3. Fiskbutiken Erssons i Fruängen är en 45-årig klassiker, som numera även har en bistrodel.

2. Drömpizza med zucchini, ramslökpesto, solros, tallegio och svartkål i Enskede.

Stockholms 8 bästa förortskrogar

Av JAN EKHOLM

Från persiska grytor till Texasgrillat och fiskelycka i Fruängen. Stockholms krogliv blomstrar – utanför tullarna. Detta är våra åtta förortsfavoriter just nu.

1.

MÄSTARMACKOR SCANDWICH

Vattenledningsvägen 44, Midsommarkransen, scandwich.se

■ För alla som älskar mackor är resan till Midsommarkransen inget som helst besvär. Här finns nämligen brödratrion Viktor, Oskar och Johan Linds ställe Scandwich som gör Sveriges bästa mackor. Bokstavligen, alltså. Häromåret vann de mack-SM med Kål me morot, en tjugis vegoskapelse med ångad kål, sojamarinerad portabellosvamp, karamelliserad lök och dragonpicklad morot. Den finns för närvarande inte på menyn, det gör däremot smakfulla fyndigheter som Brödbeta af ostkål och Köttsk entregott. Brödernas okomplicerade koncept är att göra gudomliga mackor från grunden, som mättar. Och mätt blir man! Den som inte tror oss kan gardera med en skål örtslungade pommes. Inför sommaren är planen att bygga ut uteserveringen och vässa vinmenyn med egen import.

2.

PIZZAPERFEKTION ATELJÉNS PIZZA

Nynäsvägen 320, Enskede, ateljenspizza.se

■ Matateljén i Gamla Enskede har sedan 2017 varit kvarterskrogen som alla drömmer om att ha på sin egen gata. En kombinerad deli och bistro med gemytlig stämning och en ambitiös, säsongdriven meny. Så när ateljégänget i vintras valde att expandera sig ur pandemikrisen och öppnade Ateljéns Pizza runt hörnet var det ingen som förväntade sig något mindre än söderorts bästa pizzor. Och så blev det. Medan lokalen fortfarande renoveras – beräknas klart i maj – kommer pizzorna genom ett fönster och vår favorit är zuchinipizzan med ramslökpesto, solros, tallegio och svartkål. Den kompletteras med pizzasalladernas pizzasallad (på selleri, libbsticka, svartkål och mandel), en parmesanmajjo (som dipp till kanterna) och en tiramisu med körsbär och rostad vit choklad.

3.

VETERANERNA ERSSONS DELIBISTRO

Fruängstorget 6, erssons.se

■ En riktig söderortsklassiker. Erssons har legat på samma adress i Fruängen sedan 1976; ursprungligen en klassisk liten fiskbutik och sedan 2019 en utvidgad delibistro som drivs av andra generationen Ersson. Fiskveteranen har därmed kunnat bredda sitt sortiment med andra delikatesser, färdigrätter och matkassar, och den som vill äta på plats kan slå sig ner i den gemytliga bistrodelen. För att fira sina 45 år erbjuder man under våren olika gästspel på bistromenyn och i delin. Först ut var kungskrabban och just nu är det spanska svartgrisen Iberico Bellotta som får allt strålkastarljus.
– Vi märker en ökad efterfrågan på exklusiva varor och att våra gäster vill unna sig mer i dessa tider, säger Peter Ersson, som även driver Erssons i Sickla och sushikrogen Ålstensgatan-18Sushi i Bromma.

4.

RÅA REBELLER BLACK MILK SUSHI

Svartlösavägen 52, [instagram.com/blackmilksushi](https://www.instagram.com/blackmilksushi)

■ Pandemirestriktioner fick krögarna Niclas Jönsson och Daniel Högländer att stänga sitt tvåstjärniga gastrotempel Aloë i fjol. Under tiden gjorde man det som alla arbetslösa stjärnkockar borde göra: öppna en sushiosk. Black Milk Sushi, belägen intill Aloës bakficka Rinos, har sedan dess langat ut Storstockholms bästa sushi. Med hjälp av tre rutinerade sushikockar, med ett förflutet på Minako och Yasuragi, skapas fiskmagi som vågar tänja på gränserna, och har du en gång ätit pilgrimsmusslan med limeblad, jalapeño och ananas kommer du tillbaka. Igen och igen.
– Vi följer inga regler kring vad sushi är. Det är så jag och Danne jobbar, utan riktlinjer. Vi attackerar allt på ett annat sätt när det kommer till smak, säger Niclas Jönsson. Menyn finns endast på Instagram.

GUIDEN FÖRORTSKROGAR



5. Glöm Malmö. Sveriges godaste falafel görs just nu av Mamoun Dadah i Rågsved.

FOTO: HENRIK KORPI



6. 40-talskänsla i kombination med dansk-tjeckiskt smørrebröd får oss att längta till Årsta.

7. En lunchbricka à la Texas, serverad i en verkstad Jordbro industriområde.

FOTO: ALEX KASAGIANNIS

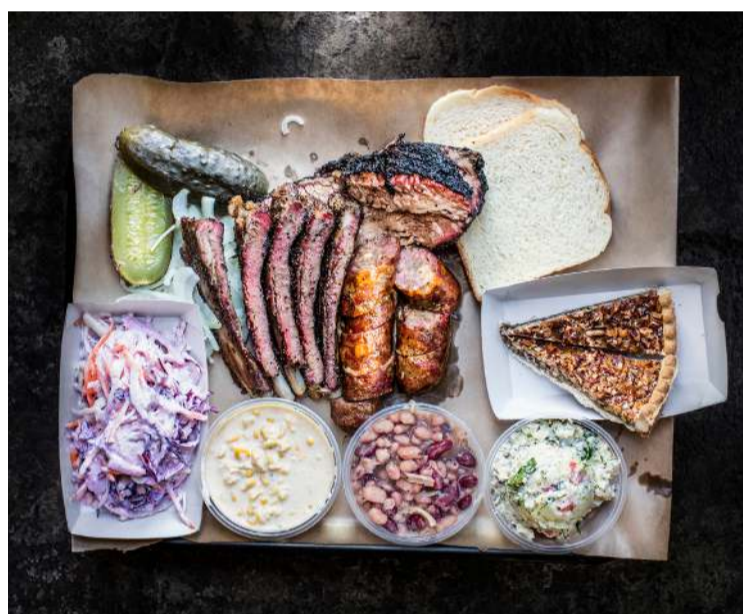


FOTO: JOHAN STRINDBERG

5.

FRASIG FINNESS
AMO RESTAURANG

Rågsvedstorget 6, Rågsved
amorestaurang.se

■ Det brukar hävdas att Sveriges bästa falafel finns i Malmö. Men tro oss – och framförallt, tro falafelkonässörerna: Amo i Rågsved är minst lika vass som de bästa falafelbarerna i den sydsvenska metropolen. Hemligheten stavas Mamoun Dadah (även känd som Al Sultan Mamoun på TikTok); den välkomnande ägaren som vill få alla unga att äta bättre mat. Sådant han själv åt under uppväxten i Syrien, när allting var färskt och djupfryst falafel något helt otänkbart. Således görs allt från grunden varje morgon och vi behöver väl knappast nämna att falafeln är perfekt nyfrasig och hummusen krämigt sammetslen. Men friterad perfektion i all ära, menyns verkliga utropstecken är bönrörorna. Enkom fatteh bel-samneh – kikärter, tahini, yoghurtsås och små bitar friterat pitabröd som toppas med nötter och smör – är värd turen till Rågsved.

6.

SVINIGT GOTT
TVÅ SMÅ SVIN

Årstavägen 49, Årsta
tvåsmåsvin.se

■ Kvarterskrogen Två Små Svin har inga som helst hipsterambitioner, och kanske är det just därför den ligger så rätt i tiden. Den omedelbara känslan är att stället måste ha legat här sedan 1940-talsfastigheten var ny, men krögarduon Jimmy Nygren och Kalle Olofsson flyttade in så sent som 2014 med ett dansk-tjeckiskt koncept i bakfickan. Med andra ord: här serveras en diger smørrebrødmeny där ingen dansk eller tjeckisk matklassiker glömts bort (tänk stekt salt sill med gräddkockt lök, eller fläskschnitzel med tjeckisk potatissallad). De fullastade bröden sköljs sedan ned med någon av de 100 olika snapsorterna – däribland egna Årsta brännvin – och ett fint urval av öl. Skulle det vara fullsatt kan du alltid ta direktbussen till Trosa, där duon nyss öppnat en systerkrog med tillhörande litet b&b.

7.

LILLA TEXAS
DET ARROGANTA SVINET

Dåntorpsvägen 29, Jordbro,
detarrogantasvinet.se

■ 2018 började ryktet att sprida sig: en före detta asfaltsarbetare står i en gammal verkstadslokal i Jordbro industriområde och gör Stockholms bästa Texas barbecue. Snart trängdes såväl stjärnkockar som lokala byggjobbare på träbänkarna och idag är rök-mästare Tommy Granström en legend i bbq-kretsar som ofta pratar rökteknik i nördiga matpoddar och gästspelar på innerstadskrogar. Han är väl värd uppmärksamheten. För alla utom vegetarianer har vi svårt att tänka oss en bättre lunchutflykt – Det Arroganta Svinet har endast öppet för lunch – och det givna valet är kombon Texas Trinity; en majestätisk bricka med 200 gram brisket, 300 gram ribs, två korvar, bröd, picklade grönsaker, tre små sidorätter och en bit pecannötpaj. Riskan att lämna Jordbro hungrig är således obefintlig.

8.

PERSISK PÄRLA
ZARTOSHT

Åkervägen 2, Helenelund,
zartosht.se

■ För ett otränat öga är det lätt att missta Zartosht för ännu en kolgrill med smak av Mellanöstern. Men den som ser bortom menyns grillrätter finner persiska specialiteter som, oss veterligen, få andra ställen i Stockholm serverar. Bland förrätternas rörer är vi särskilt förtjusta i mirza ghasemi (rökt aubergine, ägggröa, vitlök, tomat) och sallad olovieh (mosad potatis och kyckling). Därifrån fortsätter middagen gärna med en gryta – förslagsvis fesenjan (kyckling kokt i granatäppelsås med malda valnötter) – medan vi tittar på väggarnas nostalgiska foton från Teheran.

Efter klockan elva serveras persisk frukost med nybakat bröd för sjuovare, och modiga provar något från menysidan med ovanliga lamm detaljer såsom ögon, huvud och hjärna.