

SÖNDAG 20 JUNI 2021

**HAVSUTSIKT** *sid 14*  
Från klassiker till nya  
stjärnor – vi gular till  
skärgårdens bästa krogar.

**SOMRIGA SPETT** *sid 6*  
Varför krångla till det?  
Grillspett är enkelt, gott  
och lätt att mixa.

*"Hemma gör jag ofta en vad-vi-  
har-i-grönsakslådan-i-kylskåpet-  
soppa."* ELVIRA LINDQVIST om sin perodritt

**BÄRIG DRÖM** *sid 18*  
Den hemliga ingrediensen –  
så gör du sommarens  
godaste jordgubbstårta.

# SvD MAT&RESOR

## NJUTVANDRING I RENARNAS LAND

*Sommaren i Funäsfjällen bjuder på  
utsökt mat och makalös natur. Sid 8*



## PÅ TALLRIKEN ELVIRA LINDQVIST

## "ALGRÄTTER MED SALTA VITA VINER ÄR VÄLDIGT GOTT"

Av MARI JANSON

Kocken Elvira Lindqvist gillar ostbollar, minns barndomens rökta fisk och kryddar lasagnen med spiskummin och korianderfrön.

## VEM?

Elvira Lindqvist valdes till årets Stella-kock 2020 och var tidigare kökschef på Fotografiska. Den 1 juli öppnar hon och silversmeden Sebastian Schildt Restaurang Oxenstierna på Ostermalm.

## 1. Vilken Stockholmskrog besöker du oftast?

– Jag är en otrogen kroggäst, hänger mest på småställen som Racamaca, Babette och Bar Agrikultur. God, enkel mat och bra viner. Och Hantverkets isterband får jag aldrig nog av.

## 2. Ditt livs mest minnesvärda måltid?

– På en långresa genom USA 2011 hittade jag ett litet hak i Charleston med grymt god pasta med grillade ostron. Till det ett kallt krispigt vitt vin.

## 3. Ditt första matminne?

– Mamma har alltid lagat mat från grunden, köpt hela djur och styckat själv, medan potatis, morötter, mjölk, ägg, mjöl och honung kom från grannarna. Men hennes kanellbullar och mjölk är nog första minnet. Rökta fisk från Böda hamn, i trädgården hos morfar och morfar i Byxelkrok, är också en av de finaste barndomssmakerna.

## 4. Vilket slags krog drömmer du om att få öppna?

– Jag är mitt uppe i den! Restaurang Oxenstierna är en lite mindre restaurang där jag kan vara en del av kök och matsalen. Att utveckla mitt eget matuttryck och jobba med passionerade bönder och producenter har varit en stark drivkraft.

## 5. Hemligheten med din spaghetti bolognese?

– Det närmaste bolognese jag kommer är lasagne, en av mina favoriträtter. Jag gillar att riva i svamp, mycket lök, korianderfrö och spiskummin, rökt paprika och tomatpuré. Béchamelsåsen ska vara på 60/40 grädd och mjölk.

## 6. Bästa mat- och dryckes kombinationen?

– Ostron och algrätter med mineralliga, salta vita viner är väldigt gott!

## 7. Favorit när det gäller smaksättare?

– Jag har några riktiga darlings: korianderfrö, citrusskal, kardemumma, enbär och spiskummin. Och svamp, den bästa av smakförhöjare!



## 8. En idol kommer på middag, vem är det och vad bjuder du på?

– En stor förebild är Katarina Wennstam. Så in i Norden klok, rak, rättfram och sund. Jag vet inte alls vad hon gillar, men någon riktigt god potatisrätt med mycket brynt smör blir det.

## 9. Vilken skräpmat är din guilty pleasure?

– Friterade ostbollar från McDonald's. Jag skäms över att säga det.

## 10. Om du bara fick äta en sak resten av ditt liv?

– Surdegsbröd med smör.

## 11. Mest motbjudande du ätit?

– Fiskbullar i hummersås. Obeskrivligtäckligt.

## 12. Din senaste receptgoogling?

– Pinsa romana. Vi håller på att ta fram en svensk degvariant utan rismjöl till uteserveringen nu i sommar.

## 13. Mest underskattade råvaran?

– Älskar potatis! Det är en basvara som känns lite undanskuffad och bortglömd.

## 14. Vilken musik lyssnar du helst på när du lagar mat?

– Husguden är The Tallest Man On Earth.

## 15. Vilken är din paradrätt?

– Hemma gör jag ofta vad-har-vi-i-grönsaksliedan-i-kylen-soppa, med gott bröd och smör till.

## 16. Vilket är ditt husvin?

– Just nu Lezèr, ett ljusst rött vin från Elisabetta Foradori.

## 17. Ditt bästa husmorstips?

– Släng inte råvarorna du köper hem. Ta dig en stund varje matlagningstillfälle och kika igenom vad du normalt skulle slängt och fundera över vad du kan göra med det!



FOTO: JONDIK HENRIKSSON/NTT



FOTO: CEDD HANNUKARIN/NTT



FOTO: RACAMACA



12.

FOTO: ALLEKSANDER PERELS



5.

16.



1.