

MÅNDEVEN - »Jag visade en kompis en kebab-bild och hestag hur många jag hade. När han @kennedysparting över 10 000 följare och i hestag svarar jag eget häck i Stockholm.»



Nörden

»SVENSKARNA FÖRTJÄNAR BÄTTRE KEBAB«

Jiray Seopjan, IT-entreprenör och kebabrecensent

Första gången jag åt kebab tyckte jag verkligen inte om det. Jag var åtta eller nio år och åt den på en marknad i Bulgarien där jag var på semester med min familj.

På mellanstadiet däremot började jag fästa. Jag bytte buss varje dag vid ett köpcentrum hemma i Norrköping och där jag åt litet gatrök. Jag har alltid haft stor aptit och hade dessutom börjat få mina egna pengar. Jag sänkte en kebab innan jag åkte hem och åt mammans mat. Det var så jävla gott.

För några år sedan började jag intressera mig för matlagning i alla dess former. Intresset växte snabbt och jag förquippade mig i olika saker. En av dem var kebab.

I dag har jag ätit flera usen, jag äter det nästan varje dag och har gjort det i 20 år. Men det blir allt svårare att uppskatta rätten, jag har tröttnat på dålig kebab. Svenska förtjänar bättre. Alla säger »du borde testa det här stället, de har Sveriges bästa kebab, men när jag åker dit är det totalt skräp. Jag lästar inte dem som kommer med tipsen, de har inte upplevt bättre. Det är

sikkert bästa kebaberna i den stad sedan eller staden - men den är inte bra.

Kebab är olika saker beroende på var i världen man äter den. Vid Medelhavet görs den ofta av lamm, som är originalet. I Sverige uppskattar vi inte lamm på samma sätt, här är den i 99 procent av fallen gjord av nöt eller fisk. Självt tycker jag inte att det spelar särskilt stor roll vad man använder för kött, så länge det inte är kyckling. Det riktiga är att köttet är valproducerat, marinerat och kryddat på rätt sätt. Sedan ska det vara riktigt monterat och ätas färskt. Har man otur hamnar man på ett ställe som köper färdigskuret kött i påsar som i bästa fall steks på stekbordet och i värsta fall värms i mikron. Det är som att frysa ner stekt oxfilé och sen tina upp igen. Det går inte.

Något annat som kännetecknar den svenska kebabn är att den är dränkt i sås. Visst kan det vara gott, men tvärt är såsen ett bra sätt att dölja en dålig kebab. Man dränker den i sås för att ingen ska tänka på köttet. Såsen skjuter sig helt åt beroende på var i landet man är. I Stockholm är det vanligt med tomatsås och

vitlökssås. På västkusten är den baserad på majonnäs, yoghurt eller crème fraîche. Och i Jönköping har de bara en sorts sås, en rosafärgad variant. I Turket får du ingen sås alls på kebab.

I dag har jag förstått att den där slyfläkekebab jag åt som barn var ovanligt bra. Det var ett av få gatrökar som faktiskt hade eget kebabrecept. Annars köper de flesta sitt kött från samma ställen, gjort på samma recept. Det har gjort att kebabn fått otroligt låg status. Så ska det inte behöva vara. Hamburgern har gjort en intressant resa och visst har bra man kan göra hamburgare. Kebab ska vara snabbmat men inte skräpmat. Tvärtom ska det sällan någonsin råkylas och stoltas bland dem som gör kebab.

Jag tycker ibland synd om vissa ställen. Man kan sälja smetugnsbakad pizza för 200 spänn men kebabn ligger kvar på en femtiolapp. Jag vill förklara för dem att den måste kosta en hundralapp. Minst. Herrgård, det kostar ju 99 spänn att äta sig halvmätt på McDonald's.»

BERÄTTAT FÖR MÅGNUS CARLSSON
FOTO: KNOTAN

DEN PERFEKTA KEBABEN

Köket: »Det är svårt att inte älska en bra sås. Sveriges bästa fins på ett ställe i Norrköping som heter Napoli. Sås som kallas stark är oftast inte det, men deras pirr pirr är stark. Den kombinerar hetta och smak på ett bra sätt.»

Köket: »Ofta är det för mycket kött i de svenska kebaberna. En burigare ligger på 150 gram, men när man köper en kebab är det inte ovanligt med 200 gram kött. Det bästa kebabköttet jag ätit var på Doyun Grillhaus i Berlin. Makadon gjort på nöt, jag skulle kunna äta det fäkt av på en tallrik.»

Brödet: »Jag har experimenterat med allt från surdeg till rågröd och det är svårt att hitta rätt. Jag prövade de inplastade pitabröden från Santa Maria en gång. Det gör jag inte om. Piesis som menat köttet finns bästa brödet i Berlin, på Kottwood. Perfekt storfek, tjocklek och yta.»

Gönsakerna: »En bra kebab måste ha ikk. Självt föredrar jag silveteik, den är mild och fin. Jag tycker det är svårt att hitta riktigt bra gul lök i Sverige, den blir mildare närmare Medelhavet. Sedan är det bra om man kan få in tomart på ett fin sätt, tomartlar bra med kebab.»