



MONS KALLENTOFT

Ålder: 48.

Familj: Fru och två barn.

Bor: Palma, Mallorca.

Gör: Författare.

Aktuell: Med "Djävulsdoften", en ny bok om Malin Fors.

RESER MYCKET. Författaren Mons Kallentofts konstigaste matminne är då han åt små, levande bläckfiskar på en stor fiskmarknad i Seoul.

Författaren Mons Kallentoft: "DEN BÄSTA SPÄDGRISEN SERVERAS I BANGKOK"

Författaren Mons Kallentoft älskar att äta – och resa. Hans bästa matminne är den knapriga spädgrisen i Bangkoks Chinatown. Den glömmet han aldrig!

TEXT ERIK THORSELL FOTO CORNELIA NORDSTRÖM, SHUTTERSTOCK

Vilket är ditt bästa matminne?

– Jag hade en magisk kväll i Bangkok förra julen, på en hemlig restaurang i Chinatown, som serverar jordens kanske bästa spädgris. Vi var ett stort gäng som firade min bok "Djävulsdoften" som utspelas i Bangkok. Skinnen på grisen var perfekt krispigt och vi drack öl med is och Jonny Walker Black label till. Krogen är stor och stökig, servitriserna galet buttra men med en härlig underliggande vänlighet. Vi beställde in mer och mer mat, de gör grymma räkor med chili, och en sjukt bra ångad krabba. Det var en av de där kvällarna då allt går ihop. Människorna är lyckliga, maten perfekt och miljön som en enda hyllning till livet.

Vilket är ditt konstigaste matminne?

– Det finns en stor fiskmarknad i Seoul, den är stor som Östermalm i Stockholm ungefär, och i källaren ligger det många bra fiskrestauranger. Du köper själv fisken och bär ner den till restaurangerna som tillagar den åt dig på bästa vis. Den största delikatesen anses vara små, levande bläckfiskar, som skärs upp och äts medan tentaklerna fortfarande rör sig, eller lever om man så vill. Bläckfiskarmarna är oerhört svåra att fånga med matpinnar, de vill fly in i det sista och när man väl får in de slingrande sakerna i munnen suger sugkopparna sig fast på tungan medan de fortsätter sprattla. Man vill mest kräkas trots att det faktiskt smakar väldigt fint av hav och soja och lime och chili.



Min paradrätt!

MONS RUCOLASALLAD

"Jag gör en grym sallad på rucola. Med inlagda kronärtskockor och parmesanost. Tricket är att alla ingredienser måste hålla högsta kvalitet. Bara att blanda ihop och dresta med bästa olivoljan, salt, citron och lite nymald svartpeppar från kvarn. En perfekt förrätt på en italiensk middag."

2 portioner

- 1 rucola
- 1 burk inlagda kronärtskockor
- cirka 1 dl riven parmesanost
- olivolja
- 2 msk citronsaft
- salt
- svartpeppar från kvarn

1 Blanda rucola, kronärtskockor och parmesanost.

2 "Dresta" salladen med olivolja, citron, salt och svartpeppar.