

# Jennie Walldén – tv-kock och krögare till restaurang med koreanska smaker.

Jennie Walldén blev känd för svenska folket när hon vann titeln som Sveriges mästarkock i TV4 2013. Nu driver hon restaurangen Namu i Malmö, är kokboks författare samt syns i rutan som tv-kock.



Jennie Walldén föddes i Korea av en ensamstående mamma. Där blev ogifta mammor och barn diskriminerade och Jennie skulle varken kunna få pass, vård eller möjlighet att utbilda sig om hon blev kvar. När hon var sex år adopterades hon därför av en svensk familj och flyttade till Kristianstad. Maten fanns kvar som ett minne och blev ett sätt att hitta tillbaka till ursprunget.

– Några av mina lyckligaste stunder i Korea tillbringade jag med min mormor. Jag minns att jag hängde i hennes kjol i köket, som hade stampat jordgolv och en koleldad spis, vilken var vanligt i traditionella koreanska hem på landsbygden på den tiden.

## Många matminnen som barn

Jennies svenska familj var också matintresserad och har alltid varit nyfiken på kök från olika kulturer.

– Så jag har växt upp i en matglad hemmiljö även i Sverige, men på ett annat sätt än i Korea.

Ganska snart efter Jennies ankomst skaffade hennes svenska mamma en koreansk kokbok.

– Mamma bad mig att peka på de rätter som jag tyckte mest om. Sedan satte hon sig ned med ett lexikon och slog upp orden hon inte förstod eftersom kokboken var på engelska.

Detta blev Jennies första matlagningsstunder tillsammans med sin svenska mamma.

– Det smakade inte exakt som Korea, men jag kände igen smakerna och blev glad, och då blev mamma glad och jag blev ännu

gladare för att mamma blev glad, säger hon och skrattar.

## Restaurang Namu serverar koreanska smaker



I dag driver Jennie Walldén restaurangen Namu tillsammans med sin man. Det är en koreansk fusionrestaurang som ligger mitt i centrala Malmö. De startade i oktober 2015 och redan 2016 fick de ett omnämmande i Guide Michelin Nordic Countries och året därpå en "Bib Gourmand".

– Då hade vi haft öppet i ett och ett halvt år, så det var eufori och vi poppade bubbel och firade.

En Bib Gourmand är en utmärkelse i Guide Michelin som visar att det är en restaurang som serverar bra mat till ett rimligt pris.

Koreansk mat är oerhört hälsosam och väldigt rustik. Traditionellt sitter man runt grytan som puttrar i mitten och alla äter med pinnar direkt ur kokkärlet, men så går det inte till på Namu.

– Jag tycker att den roliga utmaningen ligger i att få in de svenska råvarorna i de koreanska smakerna.

Enligt Jennie Walldén finns det ganska många paralleller mellan det svenska och koreanska köket. Båda länderna har tydliga årstider vilket innebär att vi har grödor som inte ligger så långt ifrån varandra. Det mest karakteristiska för det koreanska köket är kimchi, fermenterade grönsaker som ofta äts som tillbehör och är superyttigt. Kimchi var ett naturligt sätt att konservera grönsaker innan det fanns kylskåp.

Jennie Walldén har gett ut tre kokböcker – hittills. Den senaste, "Mycket smak på nolltid: asiatiskt gott på bara 10, 20, 30 minuter" kom i början av 2018 och i den finns recept på tre olika nivåer, beroende på hur bråttom man har.

### *Hur kommer det sig att du har blivit så bra på koreansk mat? Du har ändå vuxit upp i Sverige?*

– Maten har alltid varit ett stort intresse och jag har många matminnen från min tidiga barndom. Det blev det mest naturliga sättet för mig att lära känna mina rötter, långt innan jag åkte tillbaka och träffade min biologiska familj och släkt. För mig blev det den delen av mitt ursprung som jag vågade närma mig först.

## Sveriges mästerkock av en slump

Innan Jennie Walldén sökte till Sveriges mästerkock arbetade hon som marknadschef på matvaruföretaget Orkla och hade inga planer på att byta karriär. Hon trivdes med sin chef och arbetskamraterna och jobbet var fyllt av

intressanta utmaningar.

– Jag såg det mest som ett äventyr att få se hur en tv-produktion går till. Jag hade tänkt åka till Helsingborg, laga mat för Mannerström och gänget så att de skulle göra tummen upp och sedan vara med en vända till och åka hem igen. Och så gick jag och vann, så det var ju lite snopet, säger hon och ler.

*Men från att vara Sveriges mästarkock till att öppna restaurang är steget ganska långt. Hur vågade du satsa på eget?*



– Efter att jag vann tävlingen gjorde jag gästspel på restauranger och företagsgig runt om i Sverige. Med den otroligt positiva respons som jag fick visste jag att det funkade och framför allt att det här är något som folk vill ha. Annars hade jag nog aldrig öppnat Namu.

Namu betyder träd på koreanska. Det står för att rötterna till smakerna kommer från Korea, och trädet växer här i Sverige i Malmö.

– För mig är det även jag. Mina rötter kommer från Korea, och jag växte upp här.

### *Passar vin till koreanska smaker?*

– Det går jättebra att dricka vin till, men du kan inte korka upp vilket som helst, säger Jennie, som också är utbildad sommelier.

– När det gäller röda viner anser jag att det passar med lite lättare som Pinot noir, företrädesvis från nya världen. Även vissa Zinfandel och Shiraz kan fungera, eller Barbera från Piemonte.

Hon betonar att det är viktigt att de röda vinerna är fruktiga eftersom det är mycket umami, syra, sötma och hetta i maten. Är det för mycket tanniner i vinet blir det krock i munnen.

– När det gäller vita viner är Riesling ofta bra, beroende på vilken rätt och vilken Riesling man väljer – det är ett så oerhört mångfacetterat vin. Grüner veltliner från Österrike kan också fungera bra samt Pinot gris från Alsace eftersom de har en fyllighet och oljighet som fungerar bra till vissa koreanska rätter med till exempel mycket sesamolja i.

### *Vad händer härnäst? Har du några nya kokböcker och eller något annat på gång?*

– Det finns ett embryo till en kokbok, men vi har inte kommit så mycket längre än så. När det gäller andra idéer kan jag berätta att innan vi startade Namu arbetade både jag och min man med affärsutveckling. Mer än så tänker jag inte avslöja, säger Jennie Walldén och ler lite hemlighetsfullt.

## Passande viner till koreansk mat:



## Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

139,00 kr

---

Ett mycket passande vin till det asiatiska köket. Vinet har ett tydligt fruktdriv med en viss restsötma som gör att det passar väl tillsammans med lite starkare smaker.



## Gustave Lorentz Pinot Gris Réserve

Systembolagsnummer: 85258

119,00 kr

---

Ett friskt och komplext vin från Alsace. Vi känner inslag av torkad frukt, nötter, honung, persika och en liten rökighet.