

# Tre rätter som alltid bör finnas på ett brunchbord.

På söndag den 17/9 är det *brunchens dag* och Viggo berättar hur fenomenet uppstod samt tipsar om tre måsten på brunchen.



Den här veckan firar vi *brunchens dag*. Jag är av den åsikten att brunch, liksom ganska mycket fransk mat, äter vi mest under perioden september till april. Under sommarmånaderna är det – förhoppningsvis – för varmt för buffémat och långkok. Brunch är ett hundra år gammalt påfund och det började med att man gav värnpliktiga förstärkt frukost på helgerna. I Anthony Bourdains utmärkta bok *Kitchen Confidential* förklarar författaren att brunch är ett utmärkt sätt att få ekonomi i en krog. Det som inte säljs på fredag- eller lördagkväll, värms upp igen på söndag förmiddag och säljs som brunch. Gästerna är så bakfulla att de inte märker vad de äter... Vad kan vi då lära av detta? Jo, att brunch inte är för finsmakare. Brunch är gourmand, inte gourmet. Detta är kanske den viktigaste anledningen till att jag äter brunch så ofta som möjligt. Det kravlösa njutandet. Här är tre saker som alltid tycker ska finnas på ett brunchbord.

## Ägg

Allra godast tycker jag att äggen blir när de fått koka utan sitt skal. Jag beställer ofta in Egg Royal med lax eller skinka. Hemligheten bakom pocherat ägg heter ättika. Några droppar i det sjudande vattnet och äggen mår som bäst. Nyligen åt jag en Egg florentine på restaurang Tjoget vid Hornstull i Stockholm. Istället för fisk eller kött var det osten och spenaten som fick agera smakbrygga mellan brödet och ägget. Det funkade suveränt.

## Hamburgare

Vi lever hamburgarens storhetstid. Det finns matbloggare som inte skriver om annat än hamburgare. Det finns många krogar som serverar hamburgare som kostar över 200 kronor. Detta tycker jag är att brott mot hamburgarens själ. Hamburgare ska vara prisvärd mat. Brödet skapar en mättnadskänsla som gör att rätten inte ska behöva kosta för mycket. Jag tycker att Bar Burger Café i Kungsträdgården är en av Stockholms bästa burgerställen.

## Bookmaker toast

Entrécôte är det godaste jag vet. En fint marmorerad biff, bea och stekt potatis är en rätt som jag kommer att återkomma till resten av livet. I Bookmaker toast ligger biffen på en bit bröd, och äter du denna rätt vid lunch behöver du bara äta sallad till middag. Bookmaker toast är brunchens kronjuvel. Inget man ska äta varje vecka, men ibland när du verkligen vill unna dig det allra bästa är detta rätt val. Ibland finns det på brunchmenyn på Taverna Brillo på Sturegatan i Stockholm. Då gäller det att passa på!

Viggo Cavling



### Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Systembolagsnummer: 77141

96,00 kr

---

Önskar du bubblor i glaset till brunchen så rekommenderas Pierre Olivier från Frankrike.

Det har en medelstor och angenäm doft med inslag av solmogna päron och äpplen. Smaken har en trevlig fruktsötma med inslag av gula frukter, päron och äpple och kex.