

Nyfiken på vietnamesisk mat?

Sen några månader finns en vietnamesisk cateringrestaurang på Bällstavägen 205 i dörren intill Widmark Thaos skrädderi. Det är skräddare Thao som tillsammans med sin fru Chau Le öppnat Vietsmak. Chau är ekonomutbildad i Sverige och har jobbat 15 år på bank. Hon utbildade sig därefter i vietnamesisk matlagning i hemlandet och driver nu tillsammans med maken en restaurang i Nacka och sen 5:e december också cateringverksamheten i Bromma Kyrka.

Det vietnamesiska köket anses vara ett av de hälsosammaste i världen då det inte innehåller mejeriprodukter och sparsamt med oljor, utan i stället buljonger och såser baserade på färska grönsaker och örter. Chau kokar själv den basbuljong som är så viktig, vilket tar minst 5 timmar och kräver flera timmars förberedelser. Hon betonar att hon överhuvudtaget bara använder färska grönsaker och örter av högsta kvalitet. Det gäller också övriga ingredienser. Enligt Chau är vietnamesisk mat hälsobringande. Hon ville från början bli läkare men tycker



att det nu känns bra att servera hälsosam, läkande mat i stället. Hennes dotter har utbildat sig till läkare så de delar viljan att hjälpa människor till friskhet.

Maten lagas först efter beställning varför det kan bli lite väntetider. Så en god idé är att beställa online. Gå in på vietsmak.com eller ring 08-644 66 88.

Text och foto: Kristina Lindgren

Bromma Kyrka Eneby infoblad

Ges ut av Bromma Kyrka Eneby Villaförening och delas ut till samtliga hushåll i Eneby och Bromma Kyrka.

Ansvarig utgivare:

Johan Söderholm
Upplaga: 1150 ex
AMO-Tryck AB, Solna

Kontaktinfo:

info@brommakyrkaenebyvillaforening.se
www.brommakyrkaenebyvillaforening.se
Annonser: Kontakta johan.hilding@gmail.com

Bli medlem: se info på hemsidan.

www.brommakyrkaenebyvillaforening.se