

Recension av: HYGGE, Tylösandsvägen 28, Halmstad



Halländskt hygge, mer än bara pannkaka

[Publicerad 211011]

2019 öppnades portarna till restaurang Hygge i Tylösand där genuint mathantverk möter fine dining, Halland Frankrike och allt i en dansk atmosfär.

Bokstavligen ett stenkast från flotta Hotell Tylösand ligger restaurang hygge, stavat med gemener utan stor bokstav. Namnet för mina tankar till det danska begreppet "hygge" som i en svensk kontext närmast kan översättas med "mysigt" eller "gemytligt". Och så är det på hygge, men det är också där de danska influenserna stannar. Istället tar fransk mattradition vid – fast i halländsk tappning – i form av bovetegaletter och söta dessertcrêpes. Hygge har sedan två år tillbaka etablerat sig som en säsongsrestaurang men satsar från och med i höst på att servera sina gäster året runt. Miljön är enkel och i det enkla skapas en upplevelse med fokus på socialt umgänge, god mat och dryck. Tittar man igenom menyn finns det något för alla, barn som vuxna, unga som gamla, köttätare som

vegetarianer. Är man som jag barnsligt förtjust i gin och tonic blir man lycklig bara av att se deras GT-bar med allt från välkända märken till småskaliga mikrobryggerier.

Just det familjära, lokala och småskaliga får spela de stora rollerna hos Hygge. Varje maträtt består av lokala råvaror från namnkunniga och tydligt angivna halländska producenter. Det är just det här lilla och enkla som är det stora i att uppleva hygge ute i Tylösand. Något som vi inte är vana vid i Halmstads restaurang- och krogvärld som annars brukar kunna upplevas som trendsökande och ängsligt provande. Här är Hygge istället trygg, säker och stabil, som mormors pannkakor från barndomen. I kombination med många dryckesalternativ, enkla förrätter, goda desertcrêpes, för att inte tala om möjligheten att låna sällskapsspel, gör detta att jag verkligen känner mig välkommen som gäst. En känsla jag som, uppvuxen på andra sidan Nissan, aldrig tidigare känt när jag besökt Tylösand. Är du från Halmstad förstår du säkert hur stort det är.

Portionerna är generösa utan att upplägningen för den delen blir grovhuggen. Min favorit har snabbt blivit räkgalleten, där man tagit västkustens traditionella räkmacka och serverar den på en tunn, frasig pannkaka av bovete gräddad till perfektion, vikt till en trekant med riven hårdost emellan som sedan får sällskap av handskalade färska räkor, tunt hyvlade färska betor, persiljemajonäs, bladspenat, krispsallad, picklad rödlök, dill, serverad med en bit citron och toppad med en nypa flingsalt.

Smakerna exploderar i munnen och ger omedelbart mersmak. Känslan är nostalgisk och nutida på en och samma gång. Det är ordentligt och elegant. Vackert och hemtrevligt. En väl gräddad pannkaka med enkla och tydliga ingredienser som får tala för sig själva. Jag känner räkornas sälla möta betornas jordiga smak, persiljemajonäsens pepprighet och kombinationen syra och sötma från den picklade rödlöken ger en tillfredställande smakupplevelse som dröjer sig kvar länge i mitt minne. Jag skulle till och med vilja gå så långt att de har blivit en måttstock med vilken jag nu mäter andras både pannkakor och räkmackor. En sorts kvalitetsstämpel skulle man kunna säga.

Ingenting av det som är på tallriken är där i onödan, det finns inget jag skulle vilja plocka bort eller addera. Visst är portionerna mättande men vet man bara om det i förväg så kan man förbereda sig: boka en kvällstid och hoppa över lunchen, eller ät bara något lätt. För du kommer inte lämna Hygge annat än mätt. Priset är mer än överkomligt om man ser till hur frikostiga man är med vad som serveras, både sett till kvantitet och kvalitet.

Inför hösten lovar man att nya smaker för säsongen ska lanseras och det

tror jag är bra, för färska räkor är som bäst på sommaren. Så vid nästa besök får det nog bli dags att prova varianten med varmrökt lax och pepparrotscrème. Det är enkelt att rekommendera alla med intresse för mat ett besök hos Hygge.

Martin Extor

Bilder är hämtad från Hallands Matgilles sociala medier och publiceras här med deras tillstånd.



KRITIKFESTIVAL HALLAND 14-17 oktober
Kritiken utforskar, frågar, leker och bråkar. Ett ständigt pågående samtal om kulturen och samhället där vi gemensamt reflekterar över vad det betyder att vara mänskliga idag. Kritiken är uppfodrande, inkännande, hyllande – men samtidigt orädd för att ärligt uttrycka en mening. Som första region i Sverige har Halland beslutat sig för att ta med kritiken i sin kulturplan. En pionjärgärning som uppmärksammas under Kritikfestival Halland 14-17 oktober 2021. Ta del av tankar och uttryck från några av Sveriges skarpaste kritiker och prova på att vässa dina färdigheter själv. Vi är alla kritiker!

Hallands
MATGILLE

