

Det handler om å dele og glede folk

Mat må vi ha, og alle lager kanskje noe, hvis de ikke er så heldige at de har noen som lager til dem. Enkelte er mer avanserte og interesserte i matlaging enn andre. En som er både interessert og avansert er tannlege Linh Bui i Sandnes. Tipset kom fra en kollega, Tidende tok kontakt, og fikk en god matprat med ham i midten av april.

 ELLEN BEATE DYVI
 PRIVAT

Når og hvordan ble du interessert i å lage mat?

– Jeg har laget mat lenge, og i hvert fall helt siden studietiden. Samtidig startet interessen for alvor rundt 2009. Jeg ville nemlig imponere kjæresten min. En kan kanskje si at jeg lyktes med det, ettersom hun giftet seg med meg noen år senere. Jeg må ellers legge til at det begynte i det små, og at jeg tror jeg har gjort bortimot alle nybegynnerfeilene som kan gjøres. Kona mi var heldigvis både tålmodig og snill, og jeg er heller ikke typen som gir opp så lett.

– Hvem lager du mat til nå for tiden, og i hvilke sammenhenger?

– Jeg lager oftest mat til vår lille familie på tre, og før pandemien laget jeg veldig ofte til hele storfamilien, og av og til for gode venner. Jeg har pleid å lage eller bidra til å lage festmaten til små og store anledninger. Noen ganger er det slik at jeg har fått tak i noen sjeldne eller spennende råvarer, og da er det en god nok anledning. «Lenge siden sist» er også et godt påskudd til å ha en festmiddag.

Gode råvarer og overraskelser

– Har du noen favorittsteder der du handler mat?

– Ja, Idsøe slakterbutikk i Stavanger er en favoritt, og det samme er Fisketorget i Stavanger. Matcompaniet, som er grossist for restauranter og butikker er et annet sted jeg oppsøker, ved siden av Meny på Maxi-senteret der jeg handler mye.

– Hva slags mat lager du helst?

– Jeg liker best å lage gourmetmat, altså hovedsakelig fransk, og jeg lager også en god del italiensk. Jeg er opptatt av at råvarene skal være av best mulig kvalitet, derfor blir det ofte sesongbaserte matretter. Nå som våren og sommeren kommer gleder jeg meg til lam, ramslök, gule asparges og rabarbra, bare for å nevne noe.

– Av og til får jeg også lyst til å overraske gjestene med å lage mat som er «off season» – for eksempel ved å lage en «Christmas flashback dinner» eller ved å ta frem kullgrillen den 30. desember. Det kan også hende at jeg har syltet eller frosset ned noen råvarer, og tar dem frem lenge etter at sesongen er ferdig. Overraskelsesmomentet skal ikke undervurderes.

– Gode råvarer av beste kvalitet betyr forresten ikke nødvendigvis at det er norskprodusert eller ferskvare. Det finnes tørrvarer, hermetikk og spekemat fra utlandet som er helt eksepsjonelle. Når det er snakk om ferske grønnsaker og fisk velger jeg ofte norsk og lokalprodusert – og når det gjelder kjøtt, spekemat og ost velger jeg det som er best, uavhengig av hvilket land det kommer fra.

Mange kilder til inspirasjon

– Hvor henter du inspirasjon fra?

– Inspirasjonen kommer fra mange ulike steder. Kokker som Gordon Ramsey er en viktig inspirasjon, og det er også nettstedet som Chefsteps og Aperitif. Jeg blir også inspirert av restaurantbesøk, for eksempel hos Renaa eller Spiseriet i



Linh Bui gjør seg flid når han skal glede sine gjester.

konserthuset i Stavanger. Facebook og Instagram er andre inspirasjonskilder, blant mange flere.

– Det er ofte jeg finner på litt selv, og ikke følger oppskriftene til punkt og prikke. Unntaket er når det gjelder baking av brød, pizza, og kaker. Da er jeg nøye med å følge oppskriften. Vanligvis ser jeg på bilder eller en video, skriver opp listen over ingredienser og lager retten ut fra hukommelse og intuisjon. Jeg har alltid i bakhodet at en godt komponert matrett inneholder alle hovedelementene: salt, søtt, surt og umami. I tillegg legger jeg vekt på å få med forskjellige farger og konsistenser.

– I 2020 åpnet jeg en lekerestaurant hjemme som jeg har kalt Michelinh. Der har jeg invitert noen venner og familimedlemmer som jeg lager en fem- til syvretters middag for, komplett med vinpakke. Når det gjelder drikke til maten synes jeg Vinmonopolet er svært gode til å finne viner som passer til når jeg ber om hjelp og sier hvilke råvarer jeg skal bruke.

– Jeg har laget til kjøkkenet vårt slik at gjestene sitter på den andre siden av kjøkkenøya og får se når maten tilberedes og anrettes, før det blir servert. Det er veldig kjekt å komponere middagene og vinpakkene, og gjestene er blitt svært imponerte, begeistret og glade. Det er det beste med matlaging – at du kan dele og glede folk.

Spesialiteter

– Har du noen spesialiteter som går igjen?

– Jeg har noen signaturretter, ja, som kremet blomkålssuppe med kamskjell og chorizo, hummerbisque, laks med



Pizzaovn i hagen er en del av utstyret.

honningsennepssaus, Gordon Ramseys Beef Wellington, kylling overlår med søtpotetpuré og grønnkålsalat og tindvedsorbet med timutpepper til dessert. Eller ganske enkelt en kvalitetsbiff fra Idsøe med sesongbasert tilbehør.

– Og nå som det er sommer, har du noen spesialiteter du liker å servere?



Det store drivhuset rommer mye, og gir gode bidrag til matlagingen.



Vaktelegg, helt enkelt.

– Om sommeren går det mye i grillmat – og der bruker jeg ofte sous vide og reverse sear-teknikken, spesielt hvis jeg skal tilberede mat til mange.

– Hva er reverse sear?

– Reverse sear betyr at du lager biffen motsatt av det som er vanligst å gjøre. Det vanlige er å brune biffen på sterk varme først, før man så steker den på lavere temperatur til ønsket kjernetemperatur. Det som skjer når man lager en biff på «gamlemåten» er at om man ønsker en biff medium stekt, så vil den bli godt stekt langt inn i kjøttet og kun kjernen blir medium. Man vil se at den har forskjellig tilberedningsgrad innover i kjøttet, fra grått ytterst til rosa i midten. Ved reverse sear gjør du det motsatt. Du starter med en lavere temperatur og bruner kjøttet etterpå. Vanligvis gjør jeg dette med sous vide, men når jeg gjør dette på grillen bruker jeg



Sorbet er en av dessertfavorittene.



Michelin-restauranten ser frem til nye gjester – som sikkert kan se frem til nye gode retter.



**Alt innen oral
og kjevekirurgi.
Implantatprotetikk**

www.kirurgiklinikken.no

Tlf 23 36 80 00, post@kirurgiklinikken.nhn.no
Kirkeveien 131, 0361 Oslo



**Tannlege
Tormod Krüger**
spesialist i oral kirurgi
og oral medisin

**Lege & tannlege
Helge Risheim**
spesialist i oral kirurgi,
maxillofacial kirurgi,
og plastikkirurgi

**Tannlege
Frode Øye**
spesialist i oral kirurgi
og oral medisin

**Lege & tannlege
Fredrik Platou Lindal**
spesialist i maxillofacial
kirurgi

**Tannlege
Eva Gustumhaugen Flo**
spesialist i oral protetikk

**Tannlege
Hanne Gran Ohrvik**
spesialist i oral protetikk

**Tannlege
Margareth Kristensen
Ottersen**
spesialist i kjeve- og
ansiktsradiologi



Hummerbisque, eller klassisk hummersuppe er en av signaturrettene.

indirekte varme først, ved at jeg ikke legger kjøttet over kullet, men ved siden av til å begynne med. Da blir det langsomt stekt til ønsket kjernetemperatur og kjøttet får lik farge hele veien, før jeg avslutter med å sikre en god stekeskorpe over sterk varme direkte over kullet.

Selvforsynt og noen gaver

– Ellers har jeg planer om å lage masse ramsløkpesto i år, som jeg skal fryse ned. Jeg er forresten spent på om det holder seg godt i fryseren eller ikke. Og så gleder jeg meg til å plukke bringebær med jentungen vår og lage bringebær-sorbet. Det blir nok et gjensyn med rabarbraparfait i år også.

– Du nevner ramsløk. Er det noe du er ute og plukker selv?

– Det har jeg ikke gjort. Og det er ikke sikkert jeg trenger det heller. Akkurat i dag fikk jeg mye ramsløk i gave av en pasient som har gitt meg forsyninger tidligere også. Det gjelder å kalle inn leverandøren når sesongen er der, sier Linh med et smil.

– Vi er selvforsynt med en del ting også, forteller han. Vi har et ganske stort drivhus i hagen, som jeg har gitt min kone i gave. Med ganske stort mener jeg 16 kvadratmeter, og tre meter høyt. Der har vi et morbærtre og et sitrontre



Beef Wellington kommer gjerne på bordet når det kommer gjester.

samt nektariner og fersken og physalis og noen eksotiske planter jeg ikke kan navnet på på norsk – i tillegg til blant annet tomater, agurk, squash og jordbær.

Utstyr hever kvaliteten

– Krever hobbyen din mye utstyr?

– Ja, jeg er glad i utstyr, og i årenes løp har det hopet seg opp en del nyttig utstyr og en del gadgets. Det aller siste jeg har skaffet er en gassfyrte pizzaovn av typen Ooni Koda 16. Ellers har jeg både iskremmaskin, vakuumpakker og en sous vide-sirkulator, for å nevne noe. Det er selvsagt ikke nødvendig med alt utstyret, men det gjør det lettere, og det løfter kvaliteten noen hakk. En sous vide-sirkulator, som jeg har mye glede av trenger ikke koste så mye heller. Samtidig har jeg kjøpt ting som jeg ikke bruker så mye, som for eksempel en trykkoker som ikke er i bruk lenger.

Øk ambisjonsnivået etter hvert

– Har du noen tips og råd til en nybegynner som ikke har laget så mye mat tidligere?

– Det er bare å gå i gang og prøve seg frem. Begynn med noe enkelt, kanskje, og øk ambisjonen etter hvert. En lærer seg fort å skjelne gode oppskrifter fra mindre gode, og en blir raskt fortrolig med hvilke råvarer som passer godt sammen og hva som ikke fungerer så godt. Aperitif, no, for eksempel, har mange gode oppskrifter med enkle råvarer og fremgangsmåte som ikke er så komplisert.

Linh Bui ser ingen grunn til å ikke prøve seg. Han er også beskjedent sikker på at det er mange av Tidendes lesere som er mye bedre kokker enn ham selv.

Det er ikke vi så helt sikre på. Her er vi nok i kontakt med en som er i helt øvre sjikt. Og nå gleder han seg til andre tider uten pandemi, og mulighet til å invitere folk til et stort selskap med god mat