

Femtonåring med matpassion

Han tar gärna alligator, skorpioner eller något kryddstarkt på restaurang. Hemma experimenterar han tillsammans med familjen. Vide Forslin, 15, har passion för smaker.

Kanske är det givet när man har en förälder som jobbar professionellt med mat. Eller så är det precis tvärtom, att något sådant skulle göra att en person är alldeles trött på recept och smaker. Hur som helst, Vide Forslin, som är femton år, har ett matintresse som sträcker sig ut-
anför det vanliga.

– I grunden tycker jag att det är roligt att äta något jag själv har lagat. Speciellt när jag känner att jag har lyckats med det jag ville, säger Vide som står och river surdegsbröd i bitar, de ska bli krutonger till hans specialitet och älsklingsrätt Caesarsallad.

Han gillar att experimentera med smaker och kryddor i rätter och drar sig inte för att testa nya kombinationer.

– När vi går på restaurang vill jag inte gå miste om att prova något nytt och det finns inget, verkligen inget som jag verkligen inte tycker om.

Och det finns chanser till smaker under familjesemestrarna. Senast hälsade familjen på en bekant i Kina, och Vide minns speciellt ett genuint kinesiskt matställe dit turister annars inte hittar.

– Stället såg lite halvsunkigt ut men maten var extremt god. Vi fick ett bord med massor av rätter där man sedan kunde prova allt, det var häftigt. Jag som särskilt gillar asiatisk mat var väldigt glad att få komma till Kina.

Också hemma blir det ofta matprat, även med kompisarna.

– Men det är synd att många barn och unga inte vill äta fisk, och att så många bedömer maten efter utseende. Jag tycker att man ska försöka smaka på allt. © **Text: Johanna Stenius**
Foto: Pernilla Sjöholm

Vides Caesarsallad

4 portioner

(Han beställer gärna det här på restaurang men sedan han lärde sig göra den själv är det ingen restaurang som har slagit hans sallad.)



Det här behöver du:

- » 1 kilo kycklinglårfileer
- » smör eller olivolja till stekning
- » flingsalt och nymald svartpeppar
- » 1-2 romansallatshuvuden
- » 150 gram körsbärstomater
- » 2 deciliter riven parmesanost
- » krutonger
- » 2 stora skivor surdegsbröd
- » 2-3 matskedar olivolja

Dressing

- » 1 ägg, rumsvarmt
- » 1 vitlöksklyfta
- » 1 tesked fransk senap
- » 2 sardellfileer
- » 1 matsked pressad citron
- » 3-4 droppar Worchestershiresås
- » 1 deciliter mild olivolja
- » 1/2 deciliter riven parmesanost

Så här gör du:

» Sätt ugnen på 125°. Bryn kycklinglårfileerna i smör eller olja. Salta och peppa runt om. Efterstek under lock i samma

panna på låg värme 8-10 minuter.

» Skölj sallaten, torka bladen. Bryt dem i grova bitar och lägg i en stor skål.

» Gör dressing. Koka upp vatten i en kastrull och sjud ägget i 1 minut. Kyl ner i kallt vatten, dela och skrapa ur ägget i en hög mixerskål. Skala vitlöksklyftan och riv den. Tillsätt den, senap, sardeller, citron och Worchestershiresås. Mixa samman, håll sedan i oljan, först droppvis och sedan i en fin stråle medan du mixerar slätt. Rör i osten.

» Bryt bitar av brödet och stek hastigt i olja. Salta med flingsalt.

» Häll lite av dressing på sallaten och blanda runt. Strö i ost, salta och peppa generöst med nymald svartpeppar. Lägg upp sallatsbladen på ett stort fat.

» Skär kycklingen i skivor. Halvera tomaterna. Lägg det ovanpå tillsammans med krutongerna. Låt den rivna parmesanosten och pepparkvarnen gå runt.

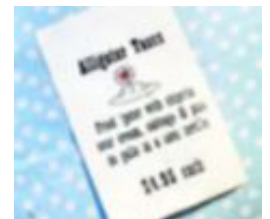
Vides 3 favoriter



Smoothie. Perfekt mellanmål med bär och yoghurt. Bara att mixa.



Müsli. Mammans hemgjorda med fil eller yoghurt.



Te. Hellre än saft dricker Vide stora koppar te med mjölk.



49

Vide Forslin, 15

Bor: I en fyra i Svartbäcken i Uppsala tillsammans med mamma, pappa och lillasyster.

Gör: Går i nian.

Hyra: 8 500 kronor

Intressen: Simning, spela dataspel, jonglering med diabolo.