

Take away hver tirsdag i 24timer

Take away Århus

En autentisk perle fra Vietnam

Anmeldelse: Den grønne papaya – et delikat indslag i århusiansk take away

Den grønne papaya

Nørre Allé 23b
8000 Århus C
Tlf. 86 12 76 80 /
30 34 62 49

www.dengronne
papaya.dk
Åbent mandag-fredag
12-19, søndag 13-19,
lørdag efter aftale

Prisniveau: 35-50 kr.

Bonusinfo: Autentisk
køkken

Levering: I visse tilfælde,
ring og hør nærmere

Ventetid: 8 minutter



Den grønne papaya i Nørre Allé, tæt ved Guldsmedgade, har kun eksisteret i nogle få måneder, men meget tyder på, at denne lille perle allerede er ved at få sig et frokoststampekommune. Telefonen ringede i hvert fald lystigt denne tidlige mandag aften, da vi kom forbi. Og der var en pæn strøm af kunder i den lille butik, som serverer vietnamesisk køkken med både smil og stil.

Kortet byder på 20 forskellige muligheder, og de virker alle særdeles fristende. Der er forårsruller med svin, okse, kylling og vegetar indhold - samt "friske ruller", som i modsætning til de andre ikke har mellemstation i frituren. Dertil kom-



mer en stribe lune retter akkompagneret af blandt andet ris og risnudler samt frisk grønt af forskellige slags til 45-50 kr., og så er der fire salater til 35 kr. pr. stk. – samt som ekstranummer en lille frugtsalat til en flad tier.

Man kan spise på stedet, men vær opmærksom på, at pladsen er trang. Men er der ikke meget husrum, så er der desto mere hjerterum.

Afbalanceret karry

Julia vaklede lidt mellem gryderetten med oksekød og så kylling i karry. Det blev karryen, der vandt, og det fortrød hun bestemt ikke.

Søren havde heller ikke nemt ved at bestemme sig, men det endte med saté-marineret oksekød med fiske-sauce. Begge retter står til 50 kr. Selv blev jeg straks fristet af de friske forårsruller – tre styks for 40 kr. Og også det skulle vise sig at være et godt valg.

Alle tre retter blev serveret i plastbakker. Der er plasticbestik på bordet – og selvfølgelig også spisepinde.

Det hele virkede friskt og delikat. Med masser af spændstige grøntsager, læsker og løs ris til de to lune retter, og til Julias karrykylling var der ekstra et lille bæger frugtsalat.

Møre og saftige stykker af kyllingebryst lå i en smuk gul karrysauce, der omgav en halvkugle af ris. Karrysauce var perfekt, med præcis det lille prik af karrystyrke, der skal til, uden at det hele bliver for stærkt. Mildnet af kokosmælk samt med fin smag af citrongræs. En afbalanceret og fornem ret, som man normalt ikke forventer at finde i en fast-food forretning.

Spiste rub og stub

Søren gik lystigt i gang med sit marinerede oksekød, som var tynde, letristede skiver af god kvalitet. Faktisk kunne han godt have

ønsket sig, at der var endnu flere skiver, men hvad kan man forlange for en halvtredser? Der var flot og friskt grønt ved siden af, en god fiske-sauce og også her en halvkugle ris. Og det hele blev spist, rub og stub.

Mine egne ruller havde nærmest sushi-agtig karakter uden dog at være det. Fyldet var smukke tigerrejer, saftig og med bid, svinekød, kylling, risnudler, salat, agurk, basilikum, frisk koriander og bønnespiner. Alt sammen rullet fast sammen i en pandekage af tyndt ris-papir, så tyndt, at man tydeligt kunne se fyldet gennem det. Så indbydende og så ap-



VÆRTSPAR Nhung Thi Phung (til venstre) og Huong Viet Vu leverer topkvalitet i Den grønne papaya. Foto: Anders Find

petitligt, at man næsten ikke nænnede at tage hul på rullerne.

Ledsageren var den klassiske asiatiske hoisin-sauce, som i grove træk består af soja, jordnøddolie, eddike, hvidløg og honning eller sukker. Her på stedet er det værtinden, Nhung Thi Phung, der selv laver sin sauce, og den er god; ikke for stærk, ikke for sød, men med den ægte, tykke konsistens – og dækket med knuste peanuts. Foryggende ruller med godt fyld og knasende sprøde grøntsager. Og så til de priser! Inklusive to kildevand og en cola kom vi af med kun 175 kr.

Stjernestund

Stjernestunder som denne kan man sagtens blive forfalden til. Formår Den grønne papaya at holde dette niveau, skal det sympatiske unge, vietnamesiske ægtepar nok få succes i en stærkt konkurrencebetonet take-away-branche i Århus.

Den grønne papaya er bestemt en omvej værd.

Vi drysser med glæde vore varme anbefalinger og fem stjerner ud over denne perle.

Lars Thomassen
med ekspertstøtte
fra Julia og Søren
jpaarhus@jp.dk