



Koriander ser inte så spännande ut men på insidan är det desto roligare.

## Bästa Kinarestaurangen I hela Sjuhäradsbygden

**MAT OCH DRYCK** 2012-06-08 | Uppdaterad 2012-06-08

### Restaurang Koriander

Kindsvägen 5 Svenljunga

**Prisnivå: Förrätter 42 kr, varmrätter 88-175, dessert 40-50 kr.**

Koriander i Svenljunga har bara öppett på kvällarna och det är synd för den goda maten skulle göra sig även som lunch.

Matsedeln är varierad och förståndigt upplagd. Fem-sex basvarianter när det gäller kryddning och grönsaker kan kombineras med räkor, kyckling, kött eller bläckfisk. Kocken har full kontroll och det märks för smak och konsistens är oftast perfekt. Fräscha grönsaker tillagade al dente i härligt kryddade såser, vad kan man mer begära?

Vårrullen till förrätt skulle kunna stå modell för alla sådana, genomvarm med tunt frasigt skal och rikligt med grönsaker/kött inuti med all spänst i behåll. Fick- och skaldjursrullen kom med en stark chilisås som tyvärr dränkte all smak av fisken i de spröda rullarna. Fisken var dock perfekt i



Szechuan (vanligen stavat Szechuan) chop suey är en slags kinesisk pyttipanna uppfunnen i Nordamerika som innehåller allt det gottaste.

**FAKTA**  
**Betyg**

konsistensen.

Det var också fågeln i kyckling yakitori för 130 kr. Genomgrillad men fortfarande saftig på spetten. Till detta en god sås med minimajs, squash, lök, paprika och vattenkastanj där grönsakerna hade kvar sin sprödhet. Riktigt gott.

Meny 3  
Miljö 3  
Mat 4  
Service 4  
Prisvärt 4  
  
18 av 25 möjliga

Vill man inte välja mellan kött, räkor, kyckling eller bläckfisk kan man ju alltid beställa en Schechuan chop suey för 115 kr. Då får man alla fyra ingredienserna i en underbart kryddad sås upphettad med vit lök och schechuanpeppar till en alldeles lagom styrka så att man fortfarande kan njuta av grönsakerna.

Till varmrätterna serverades förstas ris och det uppskattades att det serverades i lagom mängd. Alla andra bär in minst tio gånger så mycket som går åt. Det kändes skönt att slippa bidra till att en mängd mat måste kastas.

Till efterrätt valde Krogtestaren fikon i konjak med glass för fyndpriset 48 kr. Inte så kinesiskt kanske, men ett bra val. Fräscha fikonbitar som tagit åt sig smaken, inte drunknat i spriten. Aah, det tar vi nästa gång också.

Sällskapet valde glass med longan, en söt vit/transparent körsbärsstor frukt med mild och angenäm smak. Gott för 50 kr.

Husets röda och vita vin kommer från Chianti och kostar 49 kr per glas Helt okej. Servicen är trevlig och kunnig, miljön ren och fräsch liksom toan.

Krogtestaren

## Läsarnas kommentarer

Din kommentar tillhandahålls av Disqus och ska ej betraktas som redaktionellt material. Genom att kommentera på Borås Tidning så godkänner du samtidigt våra [regler](#).