



Foto: Miriam Dalsgaard

Det kødfri hakkekød viser sig at fungere godt i en burger, der i forvejen er pakket med en masse kraftige smage.

En michelinkok tester det kødfrie 'hakkedød': Jeg har en følelse af brusk i de bagerste tænder – det er ret godt ramt

Ugens store nyhed på madfronten var lanceringen af vegansk 'hakkedød'. Politiken bad michelinkok Henrik Yde Andersen, der driver en veganerrestaurant, om at teste det nye kødalternativ.

Henrik Yde Andersen står med bøjet hoved og et dybt koncentreret, lukket ansigt, mens han tygger. Og mærker efter. Og tygger. Og mærker efter. Så kigger han op fra burgeren:

»I den her burger kan jeg ikke smage forskel. Der er det bare konsistensen, der træder igennem. Der er så meget, der maskerer det, så det bare virker rent. Det fungerer fint. Rigtig fint. Mmmh, det er okay«, siger han og lyser op.

»Hvis jeg havde opfundet det her, ville jeg være på vej til Mercedesforhandleren. Det kommer til at sælge«, siger han.

Da Politiken skrev om Naturli' Hakket tirsdag, var det dagens mest populære og citerede historie, så nysgerrigheden er der tydeligvis hos almindelige mennesker for at få et plantebaseret produkt, der kan erstatte hakket oksekød i ordinære hverdagsretter som hakkebøf, bolognese, burger og lasagne.

Danskerne spiser tonsvis af hakket okse- og svinekød, vi er en hakket kød-nation. Men spørgsmålet er, om Naturli' Hakket overhovedet holder, hvad det lover.

Det er derfor, vi er taget på besøg hos Henrik Yde Andersen. Han er en af landets mest succesrige restauratører med en stribe af restauranter, heriblandt en asiatisk michelinrestaurant på Nørrebro, en nykåret michelinrestaurant i Bangkok og en række takeawaysteder såvel som en foodtruck i form af en gammel hippiefolkevognsrugbrød.

En overgang drev han burgerrestauranten Burger & Bun og brugte måneder på at lave den perfekte hakkebøf.



Naturli's kødalternativ viser sig ikke at være optimalt stegt som en hakkebøf.

Burgertesten er en af mange tests, vi laver denne formiddag i restaurant VeVe's køkken tæt på Østerbros havfront, mens kokkene langsomt går i gang med at forberede aftenens rykind.

Det er på mange måder det perfekte sted at teste det nye plantebaserede hakkekøds-efterligningsprodukt, som 2. januar lander i 600 Netto-, Føtex- og Bilka-butikker i hele landet. Et produkt, der ifølge Yde »kan noget«, især med tyggefølelsen, uden det kan siges at være et *home-run*.

»Der skal arbejdes med smagen«, siger Henrik Yde, som, før vi smager, er skeptisk over for Naturli' Hakket, der er en blanding af hvede, soja, smagsgivere, farvestof fra rødbede og emulgeringsmidler, der skal få det til at ligne rigtigt

hakket kød så meget som muligt.

Det er ligefrem presset igennem en kødhakker for at give det hakkekødsudseendet fra køledisken.

»Hvorfor fanden skal de lave det? Hvorfor ikke bare spise grøntsager, hvis man ikke vil have kød«, siger han, før jeg forklarer Naturli's eget rationale: Det er den bedste måde at nå alle de danskere på, der ikke er vegetarer, men gerne vil have en kødfri dag en gang om ugen – hr. og fru Danmark og deres brune sovs.

Bøffen brænder på

Vi smager først på farsen rå, noget, man kan gøre med en plantebaseret fars, der også har andre fordele: Man kan forme 'kødet' på samme skærebræt som grøntsagerne uden at bekymre sig om hygiejnen. Det holder sig også tre uger på køl ifølge producenten.

Henrik Yde former hurtigt bøfferne af kødet, der er løsere og mindre sammenhængende end rigtigt oksekød. Og det første forsøg på at stege dem på en stålpande i smør som en rigtig hakkebøf, går galt: Det brænder på og hænger fast, og bøffen er i faretruende grad ved at disintegrere. Så der er allerede nu i hvert fald én påstand fra producenten og Dansk Supermarked, der ikke helt holder: Man kan ikke bare tankeløst bruge produktet som hakket oksekød.

Det næste, jeg skal lave, er helt klart en spaghetti bolognese, for jeg tror, det er der, produktet har et stort marked: som kødsovs

Vi skaffer en slip let-pande og vælger en neutral olie, og så går det bedre. Samtidig er tricket at passe på med for høj varme.

»Normalt vil man arbejde på at give kødet en rigtig solid god stegeskorpe, og her skal man lære at bruge panden på en anden måde«, siger han.

Vi har bestemt os for først at lave en hakkebøf med bløde løg og en ægte flødesovs med sovsekulør og Knorr-bouillon. Det kan lyde forkert at bruge flødesovs på et vegansk produkt, men sådan ser Yde det ikke.

»Hvis man køber det her produkt for at omvende én, der virkelig godt vil have sin bøf, så tror jeg, at det er meget godt, at man begynder med at kravle, før man går. Lidt flødesovs, og så kan man begynde at trappe ned, så det bliver 100 pct. vegansk på et tidspunkt. Men som en starter er det fint til at få omvendt de hårde kritikere hjemme i familien«, siger han.

Bøffen tages af panden og garneres med et par skefulde af sovs iblandet velristede løg. Vi smager.

Bøffen er mindre fast end en rigtig hakkebøf, og mere porøs. Smagen af kød er der kun antydningvis, selv om der er noget mørk umami-fornemmelse fra tomat og svampe. Bøffen er mere tør og mangler saftekspllosionen fra en rigtig hakkebøf.



Naturli' Hakket er mere porøst og mindre saftigt end hakket oksekød, men tyggefølelsen »har de sgu ramt 100 pct.«.

Da Yde hører, at der kun er tilsat 9 pct. fedt til kødet – i form af kokosolie –, korsner han sig: »Det er alt for lidt – en god hakkebøf skal indeholde meget mere fedt. På Burger & Bun havde vores bøffer 20 pct. fedt«, siger han.

Men så kommer det positive og ifølge Yde forbløffende:

»Jeg har en følelse af brusk i de bagerste tænder. De har ligesom indlagt et eller andet, som når man køber noget dårligt hakket kød, hvor der er for meget brusk og sener i. Den har de sgu ramt 100 pct. Du står og spiser og har følelsen af hakket oksekød«, smiler han. Det er ment som et stort kompliment, for det er her, i tyggefølelsen, at der opstår en illusion.

Når tyggefølelsen savnes, kan det gå helt galt – som f.eks. McDonald's' nye vegetarburger, hvor bøffens indre er smattet linsemasse – »klæbrigt mos, man kan mose op mod ganen med tungen«, som Ibyens cafeanmelder udtrykte det.

Henrik Yde fortsætter:

»Så fornemmer man også noget tomatpuré og en lidt melet eftersmag. Der kan man godt mærke, at det ikke er rigtigt kød. Så det skal maskeres. For at narre nogen skal det ned i en spaghettikødsovs eller en burger«, siger han. Eller serveres som her, med flødesovs og løg.

»Flødesovsen og løgene fungerer rigtig godt sammen med det her kød, for det maskerer det en smule, og du laver nogle smage, der er så kendte, at ens hjerne tænker 'oksekød'«.



Den næste bøf bliver pakket som burger med store mængder af restaurantens kraftigsmagende veganske hvidløgsmayonnaise. Bøffen får også et lille drys af røgpulver – et trick, VeVe nogle gange bruger for at give gæsterne fornemmelse af bacon. I VeVe arbejder man målrettet på at give mange af retterne den velkendte, dybe animalske fornemmelse, som man kan få fra kød, ristede svampe og mørkbagte grøntsager.

»Ellers begynder de store, kødspisende mandlige gæster at sidde uroligt på deres sæder. Når vi bare giver dem noget med umami-smag i hver tredje ret, så slapper de helt af«, siger Henrik Yde Andersen.

Røgpulveret viser sig at fungere rigtig godt til at højne illusionen af burger.

»Det næste, jeg skal lave, er helt klart en spaghetti bolognese, for jeg tror, det er der, produktet har et stort marked: som kødsovs. Der vil du få strukturen, og du kan tilføje tomater, basilikum og hvidløg. Vi lavede en dag en juice til vores juicemenu på VeVe med persille og citron, og det smagte sgu af stegt rødspætte, og det er jo, fordi hjernen siger, 'hov, hvor har jeg oplevet den sammenhæng'. Jeg tror, at man skal gå ind og narre hjernen lidt til at tænke 'nu sidder jeg og spiser spaghetti med kødsovs'«.

Kan du forestille dig at bruge det her?

Yde tænker sig om og svarer efter et stykke tid.

»Altså, ud fra et miljømæssigt synspunkt synes jeg, det er fantastisk. Alt det spaghettikødsovs, der bliver spist på kollegier rundt om i Danmark, lad os da erstatte det med det her, der er jo ikke nogen grund til andet. Jeg tror klart, der er en fremtid for det – men måske ikke lige i min restaurant«, siger han.