



# Eksotisk matinnslag

**Surina Austheim er et stort smil. Hun prater og ler mens hun rører i gryter og panner inne i den lille matvogna på Segalstad Bru. Det lukter himmelsk godt av asiatisk krydder.**

Av Åse Kari Gravråk

Siden sommeren 2018 har Surinas Take Away solgt smakfulle thailandske retter til gausdøler, lillehamringer og hyttefolk. Våruller, stekte scampi med grønnsaker og kylling satay er bare litt av utvalget.

– Av kjøtt bruker jeg indrefilet av okse, sier Surina. Ellers bruker jeg både kyllingfilet, fisk og scampi. Og masse grønnsaker og forskjellig krydder.

– Visste du at det finnes veldig mange sorter karri? spør hun. – Det er 20-25 for-

skjellige røde karrier, i tillegg er det brun, rød, grønn, hjemmelaget rød karri, hjemmelaget brun karri osv. Vet du hva? Hvis jeg skulle snakket mye om karri hadde jeg aldri blitt ferdig, ler hun.

Det bobler og freser på gasskomfyren mens hun prater videre om karri, grønnsaker og hvor hun har jobbet før hun startet Surinas Take Away. For denne dama har mange års erfaring på restaurantkjøkken både i Norge og i Thailand.

– Jeg drev egen restaurant i Thailand før jeg traff mannen min og flyttet til Norge. Og etter at jeg kom hit har jeg jobbet på kjøkkenet på Sanderstølen, Hovdestølen, Skeikampen og Strand Fjellstue. Nå liker jeg å være min egen sjef, men jeg er veldig takknemlig for alt jeg har lært av gode ledere på tidligere arbeidsplasser.

– Se her, smak,! Hun smiler og rekker meg en teskje med sterk karrisaus. Mmm, hoh! Sterk og god, kanskje litt sterk

for en sart norsk gane? — Neida, sier Surina. Ifølge henne har nordmenn blitt vant med å spise sterk mat. – Det er ikke noe problem, du kan få både mild og sterk mat her, kan hun forsikre. Bare ring og bestill!

Idet jeg skal gå putter Surina en liten plastboks med fire våruller oppi veska mi. – Jeg solgte 3800 av disse på Gausdalfestivalen, sier hun. 3800!

**Bon appetit!**

