

FOODIETRENDER 2026

Hosting core,
parfym-
cocktails,
glassvin
& salta
tärtor

mat & vin

JANUARI 2026

Pris 105,- (inkl. moms)

Finland 14,90 EUR

Norge 155 NOK

Danmark 133 DKK

Ät dig
piggare!

HÄLSOBOOST
med fräscha
bowls

Röd thaireurry med räkor

Med smak av

ASIEN

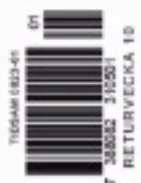
Ramen,
hot pots,
dumplings
& stir fry

**SAGOLIKA
SEMLOR**

choklad, nougat
& prinsess

Uppdatera din
VECKOMENY

– favoriträtter på
30 minuter!



mingel

ELLEMAT&VIN

Trender, prylar och personer – det senaste inom mat & dryck.

Gastronomi i nytt ljus

Boutiquehotellet Villa Dagmar i Stockholm tar nya kulinariska kliv med ny köksmästare vid rodret. ELLE mat & vin har träffat Håkan Carlsson som vill fördjupa Villa Dagmars identitet som en levande mötesplats, där maten är en naturlig del av dessa möten som ska ge en känsla av omsorg, tanke och upplevelse. Mer om satsningen hittar du på sidan 18.

Restaurangen
Trädgården ligger i
ett vackert atrium i
boutiquehotellet
Villa Dagmar.

MIDDAGSCOACHEN: HÅKAN CARLSSON

Smakmagi på Villa Dagmar

Med Håkan Carlsson som ny köksmästare tar Villa Dagmar sats mot en kulinarisk framtid med värme och elegans som ledord.



Av Jenny Norberg Foto Jack Törnqvist



Håkan Carlsson, ny köksmästare på Villa Dagmar.

” PÅ NYBROGATAN utanför boutiquehotellet *Villa Dagmar* i Stockholm är det ständigt liv och rörelse – människor, cyklar och transportbilar trängs i en ändlös oavbruten ström. Men innanför glasdörrarna till hotellet råder en helt annan stämning. Här möts du av ett underbart lugn och internationell elegans – som att kliva in i en annan värld.

Förutom hotellrum så erbjuder Villa Dagmar också ett spa med behandlingar samt förstklassiga restaurangupplevelser via restaurang *Dagmar*, den mysiga bakfickan *Dagges vinbar* samt den stora *Trädgårdsbaren* som ligger i ett atrium där rymden och ljuset får ta plats via ett diskret välvat glastak långt däruppe. Ansvarig för matupplevelserna är Håkan Carlsson, ny kökschef.

Vilka är dina kulinariska planer för Villa Dagmar framåt?

– Vi vill hämta inspiration från södra Frankrike, Italien och Spanien, samtidigt som vi flörtar med övriga länder kring Medelhavet i smakbild. Maten ska kännas exklusiv utan att vara överarbetad eller komplicerad. Vi vill fördjupa Villa Dagmars identitet som en levande mötesplats där maten är en naturlig del av dessa möten.

Vilken rätt har du aldrig vågat sätta på en meny – men drömmer fortfarande om att servera?

– Jag har egentligen ingen hel rätt som jag inte har vågat sätta upp, men jag har testat en fermenterad palsternacka som efter några veckors fermentering får konsistensen av en mjuk ost med väldigt hög syra. Jag är rätt ensam om att tycka om den, så den skulle jag någon gång vilja hitta rätt plats och meny för.

Berätta lite mer om paellan ni har på menyn och som du delar receptet till här – vad är tanken med den?

– Paellan är en otroligt smakrik och djup upplevelse, med tydlig saffranston, rostad paprika och en bas på hummerfond för extra intensitet. Vi gör den med skaldjur som bläckfisk, räkor, kammussla och blåmussla. Vi vill att den ska vara generös och lyxig, och vi serverar den i en kopparpanna för att den ska kunna delas med vänner – ett härligt sätt att umgås.

Vad är det mest oväntade du lärt dig av en gäst i restaurangen, snarare än av kollegerna i köket?

– Den viktigaste lärdomen är nog att gästerna är våra viktigaste recensenter. En gäst sa till mig att det inte alltid handlar om perfektion, utan om känslan av att göra någon glad med maten.

Vad betyder lyx på en tallrik för dig?

– Lyx på en tallrik handlar för mig om tre saker: omsorg, tanke och upplevelse. Lyx behöver inte betyda dyrt. En perfekt tomat från min egen trädgård är mer lyx för mig än kaviar eller tryffel. Råvaran får skina och håller högsta kvalitet. Lyx är helheten: hur

rätten presenteras och miljön den serveras i. Det kan också vara att bli hembjuden till en god vän som lagt tid, tanke och omsorg på maten hen vill bjuda mig på.

Du är ju en meriterad kock som bland annat tävlat i Årets kock och har bakgrund från bland annat Eriks, Oaxen, Hotel At Six, Grand Hôtel, Hotel Rival och Soho House – vad bjuder du själv på när du har gäster?

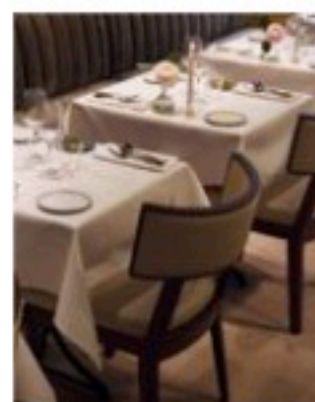
– Jag tänker att gästerna kommer hem till mig för att umgås, inte för att bedöma min mat. Om jag tar i för mycket verkar mina vänner tro att de måste imponera på mig när de bjuder tillbaka, vilket gör att få vågar bjuda hem mig. Därför försöker jag hålla det ganska okomplicerat och enkelt.

Vad kan hamna då på tallriken?

– En riktigt god fiskgryta eller en grillad fisk med sandefjordsås går alltid hem. Jag tycker också om att bjuda på grönsaker i former, som gemene man inte brukar äta dem. Friterade jordärtskockschips, till exempel.

Om Villa Dagmar vore en maträtt – hur skulle du beskriva henne?

– Elegant, varm och överraskande. Nordiska tekniker möter sydeuropeisk generositet. En känsla. □



På Villa Dagmar hittar du populära Dagges vinbar som serverar antipasti, napoletanska pizzor och har en grym vinlista.

Innanför Trädgårdsbaren ligger stämningsfulla restaurangen Dagmar.

Paella med skaldjur och saffran

En elegant och lyxig paella med värme och djup från saffran och hummerfond.

- | | |
|-------------------------------|--|
| 4 portioner | 1. Hetta upp olivolja i en bred panna (paellapanna eller stor stekpanna). Bryn skaldjuren. Ta upp och lägg åt sidan. |
| 30 minuter | 2. Tillsätt mer olja i pannen, om det behövs. Stek lök och vitlök tills de är mjuka. Lägg i paprika, låt sjuda i 5-7 minuter. Rör ner saffran. |
| 300 g paellaris (hombaris) | 3. Tillsätt riset och rör runt i ca 1 minut så att kornen täcks av oljan och kryddorna. |
| 800 ml varm hummerfond | 4. Tillsätt den varma fonden. Rör inte om efter detta – nu bildas en klassisk "socarrat", den knapriga botten. |
| olivolja | 5. Lägg tillbaka skaldjuren, fördela räkor och musslor över pannen. Låt sjuda på medelvärme i 5 minuter tills nästan all vätska absorberats. |
| 1 gul lök, finhackad | 6. Servera med citronklyftor och ev körvel. |
| 3 vitlöksklyftor, finhackade | |
| 1 grillad röd paprika, tärnad | |
| 1 nypa saffran | |
| salt och svartpeppar | |
| 150 g räkor | |
| 500 g blåmusslor | |
| 4 kammusslor | |
| 200 g bläckfiskbitar | |
| <i>Till servering</i> | |
| citronklyftor | |
| körvel | |

Lyxig skaldjurspaella med djupa smaker.

TOPP 3 MAT-TRENDER FÖR 2026

MEDVETEN MATLAGNING

– Jag tror på mer medveten matlagning med hälsan i fokus. Kopplingen mellan mat och välbefinnande blir allt starkare.

HANTVERK I FOKUS

– Jag hoppas att hantverksmatlagning blir vanligare, som långkok och traditionella tekniker.

SMAKMAXAT MED AI

– AI kommer användas mer och mer, även i restaurangköken. Till exempel för att analysera och utveckla smaker, hantera allergier och skapa menyer utifrån detta.

