



09

sep 2015

Curbside Foodtruck

Skribent: **Monika Österheim**

Curbside Foodtrucks burgare kan varmt rekommenderas för deras goda kött - saftigt och perfekt stekt.

På Stockholms gator vimlar det av populära foodtrucks. För att hålla koll på dem alla finns det appar och olika sajter till hjälp. Det kan även vara bra att känna till för besökare i huvudstaden så man kan hitta och testa sin gatumatsfavorit.

hittatrucken.se och streetkåk.se

Min första foodtruck jag stötte på när jag var nyinflyttad till Stockholm var Curbside, jag var på ett event där värden anlitat Curbside som matleverantör. Vilken trevlig idé och det blev mycket uppskattat.

Curbside serverar olika burgare, alla på svenskt kött och en mix av lägg och högrev. Det smakas att burgaren är gjord på bra kött. Den var riktigt bra, saftig och god, dessutom bra stekt. Jag testade Chipotleburgaren och söte mannen valde Pulled Pork. Han var också mycket nöjd. Bröden var goda, precis så som de ska vara, och portionen rejäl. Killarna var trevliga och jobbade hårt för att det skulle gå undan. Vi var verkligen nöjda och kunde inte önska något mer, möjligen plats i magen för en till, ha ha.

Menyn består av olika burgare som finns i två storlekar, 120g eller 180g och priserna ligger mellan 75-105 kr.

Skippar man ost i sin burgare blir den laktosfri och man kan även beställa glutenfritt bröd. Om någon vegetarian eller vegan är snäll och följer med till den här trucken kan de få en grönsakswrap.

