

Jack Singh har nu öppnat sitt Jack´s Kitchen i Lindesberg. Foto: Camilla Lagerman

Jack serverar svensk husmanskost – med en twist

Publicerad: 2 november 2026

Författare: Camilla Lagerman

Med närmare 60 års erfarenhet i restaurangbranschen tar nu Jack Singh över köket i gamla Blå Hallen på Kristinavägen. Här vill han erbjuda lindesbergarna riktig husmanskost - med en twist. - Ibland säger folk att jag är galen, men jag har mycket idéer, skrattar Jack.

Tidigt 1970-tal klev Jack Singh in i köket på det då nyöppnade Sheraton i Stockholm, och startade sin karriär. Sedan dess har han arbetat i många av de stora köken i huvudstaden, men också drivit ett helt gäng egna restauranger. Nu är det alltså dags för Lindesberg att få ta del av hans kulinariska verk, då Jack´s Kitchen öppnade på

måndagen.

– Ska jag sitta hemma och vänta på döden? Nej, då jobbar jag hellre, förklarar han.



Foto: Camilla Lagerman

De två första veckorna kommer man endast att ha öppet under lunch, men när man blivit varma i kläderna serverar man mat sju dagar i veckan, och längre fram vill man även starta upp lite kvällsaktiviteter.

– Det är många pensionärer som har efterfrågat någonstans att äta lunch på helgerna, de har ingenstans att gå och vill ha riktig mat, säger Jack.

Maten beskriver han själv som enklare mat, som pasta och husmanskost, fast med en twist.

– Många serverar kebab, men jag vill göra kebab utan kebab. Till exempel fläsklägg och rotmos i nanbröd, men jag har mycket andra idéer. Jag är en av de galna människorna, skrattar Jack.

Källa: LindeNytt.com

https://lindenytt.com/nyheter/jack-serverar-svensk-husmanskost-med-en-twist/