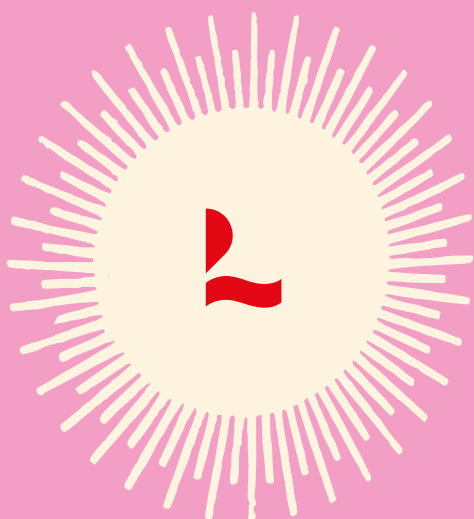






Had je me tien jaar geleden verteld dat wat laat-avondcurry-experimenten na het werk zouden leiden tot vier restaurants, foodtrucks, festivalkeukens, drie Curry Clubs voor takeaway en zelfs eigen bieren en rum... ik had eens goed gelachen. Maar niet omdat het zo zot klonk. Gewoon omdat het op de een of andere manier helemaal klopte.

En zo zie je maar.

Ik (Pavan) ben opgegroeid in het Verenigd Koninkrijk, in een druk, Noord-Indiaas gezin waar liefde altijd door de maag ging. In mijn moeders keuken sisten de snelkokers, roosterden de specerijen en pruttelde er altijd wel een pot. Zodra ik mijn neus over het aanrecht kon steken, leerde ze me smaken op te bouwen, laag voor laag. Nooit gewoon zomaar alles in de pan gooien.

Uiteindelijk ging ik mode studeren, want ja, ik hou van een mooie outfit. Dat oog voor design en detail zit vandaag ook in Mission Massala: in de gerechten, de sfeer en zelfs de inrichting van onze restaurants.

Het was nooit de bedoeling om met Mission Massala klassieke Indiase specialiteiten te serveren. Ik ben opgegroeid in twee culturen in het VK en ons eten thuis was altijd een mengelmoes. Mijn moeder verwesterde haar Indiase gerechten zodat wij ze zouden eten, terwijl mijn vader ze net extra spicy wilde. Dus slopen er overal Indiase smaken in. Die speciale combinaties vond ik dan ook heel normaal.

Toen ik voor het werk in België kwam wonen en mensen me vroegen of ik geen goed Indiaas restaurant kende, had ik geen antwoord. En dus begon ik hen bij mij thuis uit te nodigen. Ik kookte, we aten samen en ik toonde ze hoe ze zelf aan de slag konden gaan. Het waren bruisende avonden, waarop duchtig geëxperimenteerd, gelachen en gedronken werd, en die vaak duurden tot in de late uurtjes.

De ontmoeting met Tim was meteen raak! Door zijn liefde voor smaak, kleur en grootse plannen klikte het meteen. We sloegen de handen in elkaar en zijn sindsdien niet meer gestopt.

Hij komt uit Antwerpen en lang voor hij ooit een glazen pot met kruiden vastnam, kon hij al de perfecte mixen maken. Als dj had hij namelijk twintig jaar lang plaatjes gedraaid in volgepakte clubs. In zijn hoofd voelt hij gewoon hoe hij dingen kan combineren, of het nu om genres, beats of smaken gaat. Vóór Mission Masala was hij medeoprichter van Barrio Cantina, een van de eerste foodtruckfestivals in België. Streetfood zit hem dus in het bloed.

Zo begon het: kleine etentjes thuis, straatfeestjes en uiteindelijk een foodtruck. Van bijbaantje naar waar we vandaag staan — met veel vallen en opstaan onderweg. Eén ding is altijd hetzelfde gebleven: we koken eten waar we zelf dol op zijn. Eten dat gedurfd, messy en kleurrijk is, en perfect om te delen. Niet traditioneel, maar altijd tjokvol smaak en gevoel.

Mission Masala is ons kindje. Geboren uit twee totaal verschillende achtergronden en een gedeelde obsessie voor eten dat iets losmaakt.

Dit boek is onze reis, maar dan op papier. Een mix van klassiekers en zotte nieuwe combinaties. De gerechten die ons samenbrachten, waar onze vrienden van smulden en die onze restaurants vullen met enthousiaste klanten.

Bedankt aan ons team, aan onze vaste klanten vanaf dag één, aan onze festivalfamilie en aan iedereen die ooit 'nog één extra samosa' heeft besteld. Jullie hebben dit allemaal mogelijk gemaakt.

Dus: zet een pan op het vuur. Haal een koel drankje uit de koelkast. Tijd om te koken.

Met liefde, specerijen en vallen en opstaan,

Pavan (& Tim)

Mission Masala

Onderweg	9
De essentials van Mission Masala	12
Shop	18

सॉसेस, चुटनेस & कंडीमेंट्स SAUZEN, CHUTNEYS EN SMAAKMAKERS

25

Tamarindechutney	28
Mangochutney	29
Mangomayo	29
Abrikozenchutney	30
Koriander- en muntchutney	31
Koriander- en muntmayo	31
Venkelchutney	32
Karma ketchup	33
Currybladmayo	34
Currybladtartaar	34
Kokosnootsambal	35
Noord-Indiase pekel	37
Zuid-Indiase pekel	37

ब्रेकफास्ट ONTBIJT 39

Paratha's	43
Paratha natuur	43
Gemengde methi paratha	44
Gevulde paratha	44
Mama's paratha masala	45
Raita	45
Hoe maak ik gevulde aloo paratha	46
Bhurji-eieren: Indiase roereieren	48
Masala-omelet	50
Tamarindespek	52
Desi daliya - Indiase havermoutpap	54

शेयरिंग स्नैक्स SNACKS 59

Samosa's	62
Aardappelen en erwtenvulling	62
Tamarinde-oesterzwamvulling	63
Cheeseburgervulling	63
Hoe maak ik samosa's	64
Bang bang bhaji's	66
Chaat van knapperige boerenkool	68
Momo's met kip	70
Huisgemaakte momo masala	70
Hoe maak ik momo's	73
Mushroom 65	74
Viskroketter	76
Mutton rolls	78
Hoe maak ik een mutton roll	80
Chaat van watermeloen	82

करी क्लब CURRY CLUB 87

Masterclass curry	90
Oldskool curry met kip	92
Tamil-garnalencurry	94
Karma kip korma	96
Curry met kip en pinda's	98
Keema sloppy joe	100
Kerala pepper beef tacos	102
Moileemosselen	104
Aloo bhengan sabji	106
Malai kofta	108
Okra (pindi) sabji	110
Raajma-quesadilla	112
Kokosnoot-dahl	114
Mission's pilau	116

बॉम्बे बीबीक्यू BOMBAY BBQ 121

Jouw marinade-masterclass	124
Tandoorimarinate	126
Malaimarinade	126
Achaarimarinate	129
Masalamarinade	129
Gerookte curryboter	130
Boter met geroosterde zaden en kurkuma	130
Boter met knoflook, chilipeper, koriander en limoen	131
Kathiwrap met seekh lamskebab	132
Malai chicken toasties	134
Naanwich met tandoorikip	136
Masala garnalen uit Goa	138
Tandoorizalm tikka met mangosalade	140
Achaari paneer- en groentespiesjes	142
Padrónpepers gevuld met masalapaneer	144
Achaari-asperges	146
Zacht en puffy naanbrood op drie wijzen	148

देस्सेर्ट्स DESSERTS 153

Roos- en kardemomkulf	154
Gulab jamun	156
Geroosterde ananas in rum met kokos-kulf	158
Funky falooda	160

कॉकटेल्स & कूलर्स COCKTAILS & COOLERS 165

Tools & rules — bar kit basics	166
Rum	167
Tikki Paaji	168
Monsoon mojito	170
Rumba sour	172
Kolkata colada	174
G & tea	176
Alychee	178
Mezcal mirza	180
Mangorita	182
Indian express	184
Mission masala chai	188
Mango lassi	190
Imli soda	192

Onze spots	196
Dankwoord	199

DE ESSENTIALS VAN MISSION MASALA

Kruiden, basisproducten en al wat lekker is.
De basis voor jouw smaken. Hier begint de echte voorbereiding.

In de Indiase keuken draait het niet om regels, maar om ritme. Opwarmen, knetteren, kruiden, proeven. En herhalen.

In dit hoofdstuk vind je de basis om je weg te vinden in de Indiase keuken: hoe je kruiden begrijpt en hoe je sterke smaken kunt creëren en mixen als een pro.

VERSE INGREDIËNTEN

Dagelijkse basisproducten voor je basis of finishing touch.

TAMATAR



TOMATEN

Vers of uit blik; voor de smaak en body in sauzen.

PYAAZ



UIEN

Gebruind voor rijke curry's, in plakjes voor de grill, fijngemaakt voor tarka.

ADRAK-LAHSUN



GEMBER-KNOFLOOKPASTA

1:1-mengsel; basis voor curry's en marinades.

DHANIYA PATTA

PUDINA

CURRY PATTA



VERSE KORIANDER

Om af te werken, voegt extra frisheid toe.

VERSE MUNT

Voor chutneys, raita's, of gegrild vlees.

VERS CURRYBLAD

Gebruik indien mogelijk vers; voeg toe aan hete olie om dhals, chutneys en Zuid-Indiase basissauzen op te frissen.

MIRCH



GROENERAWITCHILIPEPERS

Past uitstekend bij de Indiase keuken en zorgt voor een frisse warmte. Snijd in de lengte door of hak heel fijn. Verwijder de zaadjes niet, dat is zonde.

GROTE, RODE CHILIPEPERS

Als garnering.

NIMBU



LIMOEEN OF CITROEN

Voeg toe op het einde om het gerecht op te frissen.

ESSENTIËLE KRUIDEN

Door deze kruiden in hete olie te bakken, komen diepe aroma's vrij die de basis vormen van ontelbare gerechten.

ELAICHI



GROENE KARDEMOM
Zoet, bloemig en geurig.

JEERA



KOMIJNZAAD
Nootachtig, aards en zeer aromatisch.

RAI



MOSTERDZAAD
Scherp en pittig. Bak ze in olie om de bitterheid weg te nemen.

BADI ELAICHI



ZWARTE KARDEMOM
Rokerig, aards, voegt diepte toe aan langzaam gegaarde gerechten.

LAUNG



KRUIDNAGEL
Warm, intens aromatisch, wordt heel of gemalen gebruikt.

DALCHINI



KANEELSTOK
Zoete, houtachtige specerij voor curry's en biryani's.

SOOKHI LAL MIRCH



GEDROOGDE RODE CHILIPERS
Rokerige hitte en een prachtige rode kleur.

METHI DANA



FENEGRIEKZAAD
Licht bitter, geroosterd en esdoornachtig wanneer gebakken.

TEJ PATTA



LAURIERBLAD
Mild, aards, gebruikt in rijstgerechten en langdurig gestoofde gerechten.

रमा दो



ब्रेकफास्ट परथस PARATHA'S

Ik groeide op in een Punjabi-gezin waar paratha's rond waren als ze gevuld werden, en vierkant wanneer ze met boter werden gevouwen – altijd boordevol liefde. Ze kwamen goudbruin uit de tawa, met krokante randjes en druipend van de boter, en waren verrukkelijk zo uit het vuistje, met wat volle yoghurt en een lepeltje achaar.

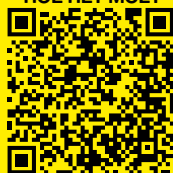
We gebruiken atta om ze te maken, een volkorenbloem die zachter en fijner is dan westerse volkorenbloem. Hierdoor krijgen de paratha's een kenmerkende textuur, terwijl ze toch licht en plooibaar blijven: perfect om op te vouwen en smaken toe te voegen.

PARATHA OP DRIE WIJZEN

1 PARATHA NATUUR पलाइन पराठा

Klassiek, vierkant, met alleen wat boter, zout en een beetje paratha masala erin.

SCAN OM TE ZIEN
HOE HET MOET



2 GEMENGDE METHI PARATHA मेथी पराठा

Bij deze versie zitten de specerijen, kruiden en aroma's in het deeg. Je kunt ze maken met verse ingrediënten, zoals gehakte methiblaadjes (fenegriek), koriander, uien of geraspte knoflook, of met restjes, zoals wat dahl van gisteren erin gekneet. Uitgesproken, messy en vol textuur.

3 GEVULDE PARATHA आलू पराठा

De originele paratha. Gevuld met kruidige aardappelen, geraspte en gekruide bloemkool, op smaak gebrachte paneer, een restje keema of wat je ook liggen hebt. Het perfecte voorbeeld van hartig soulfood waar je meteen je tanden in wilt zetten.

पलाइन पराठा 1. PARATHA NATUUR

Door het vouwen blijft de ghee binnenin zitten, waardoor je knapperige laagjes krijgt en een perfecte bite. Dit is het ultieme Noord-Indiase flatbread.

INGREDIËNTEN

voor 8 paratha's

350 g volkoren tarwebloem (atta), en nog wat extra om te bestuiven
260 ml water
gesmolten ghee of boter
Paratha masala (zie pagina 45)

BEREIDING

Doe de bloem in een mengkom en giet er traag het water bij. Meng met je vingers tot alles begint te binden. Kneed licht gedurende ongeveer een minuut – volle kracht is nog niet vereist. Laat 10 minuten rusten onder een keukendoek.

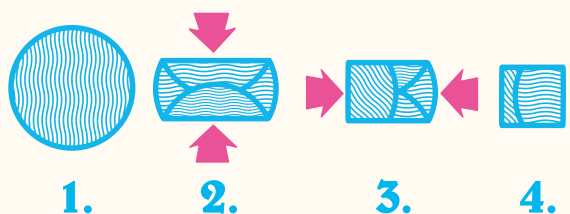
Kneed het deeg nu 2 à 3 minuten intens, tot het glad, elastisch en nog wat kleverig is. Dek af en laat rusten in de koelkast.

Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in acht even grote porties (telkens ongeveer 100 gram). Rol balletjes van het deeg, bestuif met bloem en druk plat tot een cirkel ter grootte van je handpalm.

1. Rol je deeg uit tot een cirkel van zo'n 10 centimeter doorsnede. Voeg een koffielepel boter toe in het midden en spreid die wat uit samen met een snufje paratha masala.
2. Vouw eerst de bovenrand en vervolgens de onder- rand naar binnen, zodat ze elkaar net overlappen.
3. Vouw daarna de linkerrand en de rechterrand naar binnen, tot je ongeveer een vierkant krijgt.
4. Druk licht aan om af te sluiten, bestuif met bloem en rol uit tot een groter vierkant (ongeveer 20 centimeter).

Verhit een pan op een middelhoog vuur. Rol elk deeg- vierkant uit tot een groter vierkant van zo'n 15 centime- ter doorsnede. Leg het in de hete pan. Wanneer je lichte bruine vlekjes begint te zien (na 30 à 60 seconden), draai je de paratha om.

Strijk de bovenkant in met ghee of olie, draai weer om en doe hetzelfde aan de andere kant. Blijf de paratha om- draaien tot het goudkleurig en bladerig is, en misschien wat opbolt.







INDIA

भारत



क्रिस्पी केल चाट

CHAAT VAN KNAPPERIGE BOERENKOOL

4 personen

Een lichte, crispy en spicy snack met boerenkool: perfect als doordeweeks tussendoortje of als fun starter. Met hetzelfde bhaji-beslag wordt de boerenkool knapperig en krijgt hij dat typische streetfoodjasje vol intense chaatsmaken.

INGREDIËNTEN

Voor het boerenkool- en kruidenmengsel

6-8 bladeren boerenkool
10 g verse koriander, gehakt

Optioneel

1 groen chilipeperkje, fijnggehakt

Voor de beslagmix (zie bang bang bhaji's, pagina 66)

150 g kikkererwtenmeel
200 ml ijskoud water, bruiswater of bier
2 g korianderzaad
2 g ajowanzaad
3 g komijnzaad
1 g gedroogde fenegriek (een snufje)
1 g kurkumapoeder
½ koffielepel asafoetidapoeder
3 g deggi mirch (chilipoeder uit Kasjmir) of ander chilipoeder
7 g zout

Voor de chaatdressing

2 eetlepels tamarindechutney (zie pagina 28)
2 eetlepels koriander-muntchutney (zie pagina 31)
1 eetlepel zoete yoghurt (doe er wat suiker bij)
1 koffielepel chaat masala
verse koriander, gehakt, als decoratie
1 eetlepel granaatappelpitten
1 eetlepel rode ui, fijnggehakt
sev of gemalen papdi als topping (optioneel)

BEREIDING

Was de boerenkool en dep droog. Snijd de stengels van de boerenkool af, maar houd een lang genoeg stukje om vast te houden en in het deeg te dippen. Zet even aan de kant.

Doe de ingrediënten voor het beslag in een kom en klop met het water tot een glad en dik geheel.

Verhit de olie in een diepe pan of friteuse. Test de temperatuur met een stukje boerenkoolblad: het moet zachtjes pruttelen.

Neem een blad vast bij de stengel en doop het volledig in het beslag. Zorg dat het beslag het blad volledig bedekt.

Frituur tot het blad krokant is langs beide kanten en een lichtgouden kleur heeft (ongeveer 2 à 3 minuten). Laat uitlekken op keukenpapier.

Leg de boerenkool op een schaal, bestrooi met chaat masala, besprenkel met de drie sauzen en decoreer met gehakte uien, koriander, granaatappelpitten en eventueel ook sev of gemalen papdi. Serveer meteen.





कैसे करें : समोसा HOE MAAK IK MOMO'S



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

1.

Begin met een klein balletje geknead deeg.

2.

Bestrooi je werkvlak lichtjes met bloem en rol het deeg gelijkmatig uit.

3.

Rol uit tot een groot, dun vel.

4.

Snijd met een vorm (7-8 centimeter diameter) cirkeltjes uit het deeg.

5.

Haal de momo's er voorzichtig uit. Doe dit met het volledige vel deeg.

6.

Leg een cirkeltje in je hand en lepel ongeveer 1 eetlepel vulling in het midden.

7.

Knijp langs een zijde dicht zodat de vulling er niet uit valt.

8.

Houd de halfgesloten momo met de vulling in je linkerhand. Gebruik je linkerduim om de vulling zachtjes naar beneden samen te duwen. Begin met je rechterkant langs één zijde een klein deel van het deeg samen te vouwen. Knijp het deeg samen om het goed te sluiten. Volg op deze manier de hele rand. Vouw en kniip elke plooi naar rechts, terwijl je met je linkerhand de momo goed vasthoudt.

9.

Werk zo verder tot je het andere uiteinde bereikt. De plooiën zullen vanzelf een mooie boog vormen, waardoor de klassieke halvemaaanvorm ontstaat.

राजमा केसादिला

6
quesadilla's

RAAJMA- QUESADILLA

Deze rode kidneybonencurry draait om langzaam gestoofde specerijen, een zijdezachte romigheid en een masala die zich heerlijk aan elke hap hecht. Indiase refried beans zijn het ultieme comfort food: rol ze in een paratha, voeg gesmolten kaas toe, een lepel zure room en een swirl van chili-mayo – onweerstaanbaar!

INGREDIËNTEN

Voor de rajma dhalvulling

30 ml zonnebloemolie
1 koffielepel komijnzaad
2 groene kardemompeulen
1 laurierblad
1 klein kaneelstokje
1 steranijsvrucht
1 kruidnagel
135 g rode ui, fijngehakt
1 koffielepel gember-knoflookpasta
12 g groene chilipepers, gehakt
110 g tomaat, gehakt
1 koffielepel korianderpoeder
2 koffielepel komijnpoeder
1 koffielepel kurkumapoeder
1 koffielepel MM garam masala
1 eetlepel chana masala
30 g zout
400 g rode bonen in blik (uitgelekt gewicht)

Voor de basis

gekookte rajma dhal
480 g mozzarella-cheddarmix
120 g zure room
20 g gemengde pickles (glad gepureerd, vervolgens door zure room geroerd)
90 g rode ui, in blokjes
90 g ingelegde rode ui (zie pagina 37)
6 limoenpartjes
30 g verse koriander, gehakt (de helft voor de vulling en de helft voor de afwerking)
6 paratha's (zie pagina 43) of flatbreads uit de winkel

boter of ghee

BEREIDING

De rajma bereiden

Verhit de zonnebloemolie in een pan op een middelhoog vuur. Voeg de komijnzaadjes, kardemompeulen, laurierblad, kaneel, steranijs en kruidnagel toe. Laat de zaadjes knetteren en 30 seconden infuseren.

Roer de rode ui erdoor met een snufje zout. Bak tot ze goudbruin en zacht zijn. Voer deze stap niet vlugvlug uit. Voeg de gember-knoflookpasta en groene chilipeper toe en bak kort. Bak opnieuw tot de rauwe geur verdwijnt. Voeg de tomaten toe.

Laat ze meekoken ze tot de olie afscheidt en de tomaten beginnen te kleuren. Dit kan 10 à 12 minuten duren. Strooi alle gemalen kruiden erbij: koriander, komijn, kurkuma, chana masala en garam masala. Roer en bak de kruiden tot ze geurig zijn.

Voeg de rode kidneybonen toe samen met een scheutje water of bonenvocht (indien je bonen uit blik gebruikt). Laat 15 à 20 minuten op een laag vuurtje sudderen zodat de bonen de masala goed kunnen opnemen.

Pureer een paar bonen om de curry in te dikken. Proef en voeg zout en kruiden toe indien nodig.

De quesadilla samenstellen

Meng de zure room met de fijngemalen augurk om een pittige zure roomsaus te maken. Houd de raajma, kaas, in blokjes gesneden ui, koriander en limoen klaar in kommetjes, zodat je alles gemakkelijk kunt samenvoegen.

Zet een platte, zware pan of tawa op een middelhoog vuur. Voeg wat boter of ghee toe.

Leg één paratha in de pan. Verdeel ongeveer 65 gram raajma gelijkmatig over de helft van de bodem. Strooi er 80 gram kaasmix over. Voeg een lepel rode ui en een snufje gehakte koriander toe.

Vouw de paratha in tweeën. Druk lichtjes aan met een spatel om goed af te sluiten. Rooster tot de paratha goudbruin en knapperig is, draai dan om en herhaal aan de andere kant tot de kaas gesmolten is.

Haal ze uit de pan en snijd doormidden. Bedek met chili, zure room, ingelegde uien en koriander, en serveer warm met een scheutje limoensap. Doe hetzelfde voor alle quesadilla's.



FORMATION
(Juts)

II (PEACOCK)

(35.3 mg)

Ingredients:

1. 100g of ground meat

2. 100g of kidney beans

3. 100g of cheese

4. 100g of green herbs

5. 100g of red onions

6. 100g of tomatoes

7. 100g of lemon juice

8. 100g of salt

9. 100g of oil

10. 100g of water

11. 100g of sugar

12. 100g of vinegar

13. 100g of honey

14. 100g of mustard

15. 100g of turmeric

16. 100g of cumin

17. 100g of coriander

18. 100g of fennel

19. 100g of anise

20. 100g of cardamom

21. 100g of cloves

22. 100g of nutmeg

23. 100g of mace

24. 100g of saffron

25. 100g of safflower

26. 100g of indigo

27. 100g of lac

28. 100g of shellac

29. 100g of resin

30. 100g of gum

31. 100g of wax

32. 100g of oil

33. 100g of water

34. 100g of sugar

35. 100g of vinegar

36. 100g of honey

37. 100g of mustard

38. 100g of turmeric

39. 100g of cumin

40. 100g of coriander

41. 100g of fennel

42. 100g of anise

43. 100g of cardamom

44. 100g of cloves

45. 100g of nutmeg

46. 100g of mace

47. 100g of saffron

48. 100g of safflower

49. 100g of indigo

50. 100g of lac

Foodie

100g of oil

100g of water

100g of sugar

100g of vinegar

100g of honey

100g of mustard

100g of turmeric

100g of cumin

100g of coriander

100g of fennel

100g of anise

100g of cardamom

100g of cloves

100g of nutmeg

100g of mace

100g of saffron

100g of safflower

100g of indigo

100g of lac

100g of shellac

100g of resin

100g of gum

100g of wax

100g of oil

100g of water

100g of sugar

100g of vinegar

100g of honey

100g of mustard

Smaakprofiel
tropisch/zoet

4
personen

Glas
longdrink

तुकी पाली

TIKKI PAAJI

Een tropische tiki met een Mission-toets – en een
bijzonder accent dankzij ons eigen Paaji-bier.
Apart, fruitig en pure fun.

INGREDIËNTEN

Voor het drankje

120 ml gekruide rum
120 ml gin
175 ml ananassap
25 ml gembersap
60 ml limoensap
60 ml gembersiroop

Bij het serveren

ijsblokjes
5 cl Paaji-beer (of gelijk welk
IPA-bier)

Decoratie

verse of gedroogde limoen en
ananas

BEREIDING

Bereid de cocktail voor door de sterkedranken, de vruchten-
sappen en de siroop te mengen. Zet in de koelkast.

Bij het serveren

Doe 14 centiliter van de voorbereide drank in een glas. Vul het
glas met ijsblokjes. Vul aan met het bier. Roer even voorzichtig
in cirkelvormige bewegingen.

Decoreer en serveer.

