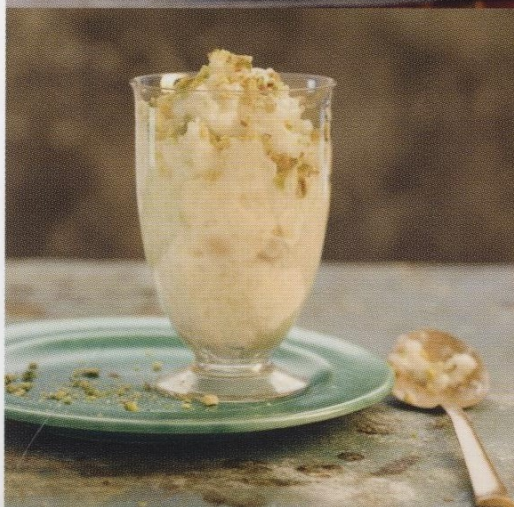


inhoud

inleiding	6
Kleine hapjes & streetfood <i>dhaba ka khana</i>	14
Groenten <i>sabzi</i>	56
Vlees <i>maas</i>	104
Vis <i>machchi</i>	164
Bijgerechten <i>naal naal</i>	212
Nagerechten & dranken <i>meeta aur peena</i>	252
Register	284





inleiding

Wat is een curry?

Het woord 'curry' is niet echt praktisch, want het omvat alles wat zo geweldig is aan de oosterse keuken, zonder iets te zeggen over wat deze keuken zo uniek maakt, zo spectaculair: het voedsel, de ingrediënten, de specerijen en de kooktechnieken. Zoals u zult zien bij de recepten in dit boek kan 'curry' een Thaise masaman, een Vietnamese pho, een Birmese see-pyan of een Indiase masala zijn – de term beslaat al deze geweldige gerechten uit verschillende delen van de wereld en maakt daarbij geen onderscheid.

En toch beschrijft het woord 'curry' iets speciaals. Het intrigeert mensen en brengt ze bij elkaar, wat de essentie is van voedsel uit het Oosten. Curry is mysterieus, gevuld met fantastische specerijen en ongebruikelijke componenten en is uniek – deze eigenschappen zorgen voor opwinding en plezier, precies waar voedsel om draait.

Een traditioneel Indiaas banket met onder meer boterkip, palak paneer en kip tikka.

Waar komt het woord 'curry' vandaan?

Daarover doen verschillende gedachten de ronde. Alan Davidson, de auteur van *The Oxford Companion to Food*, stelt dat curry van het Tamil-woord *kari* komt, een pittige saus die wordt geserveerd met rijst. Camellia Panjabi, die het boek *50 Great Curry's of India* schreef, is het eens met de meeste Indiërs, die stellen dat het gewoon 'jus' betekent, dus is het technisch gezien incorrect om al het Indiase voedsel 'curry' te noemen. Voor de meeste Indiërs is een droog gerecht zonder saus dan ook geen curry.

Anderen geloven dat het woord komt uit het veertiende-eeuwse kookboek *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery Compiled*, dat een collectie recepten omvat waarin alle pittige gerechten 'cury' worden genoemd, schijnbaar van het Franse woord *cuire*, dat 'koken' betekent.

De Europeanen noemden een dunne dressing *kuri*, en nadat de Portugezen India ontdekten en kolonialiseerden, verspreiden zij het woord. Er bestaat zelfs een zeventiende-eeuws Portugees kookboek met daarin een kurigerecht.

Curry in het Westen

In de jaren 1600 begon de Britse Oost-Indische Compagnie met de export van specerijen vanuit het Oosten naar de rest van de wereld. Ze bouwde havens in belangrijke gebieden van India – essentieel voor het transport van specerijen, katoen, zijde, thee, zout en opium – en werd zo machtig dat ze verantwoordelijk was voor de helft van de wereldhandel in basisgrondstoffen. Ze kreeg administratieve controle over grote gebieden van India, tot een opstand in 1857 door de lokale bevolking ertoe leidde dat koningin Victoria de compagnie afschafte en de controle over India overnam onder de Britse kroon.

Rond deze tijd werkten en leefden Europeanen al jaren in India; de culinaire heerlijkheden van het land sijpelden langzaam door naar huis. In 1747 publiceerde Hannah Glasse het eerste curryrecept (hoewel dit meer een stoofpot was waarin wat rijst werd meegekookt; deze werd er dus niet apart bij geserveerd). Dit viel samen met de 'creatie' van kerriepoeder, wat het gemakkelijker maakte voor de liefhebbers van dit gerecht om de smaken te reproduceren.

rajasthani muttar kachori

zie voor variaties blz. 53

Deze erwtenpasteitjes zijn klassieke Indiase streetfoodsnacks en worden meestal geserveerd met een pittige kikkererwtenschaat, pikante chutneys en frisse yoghurt. De heldergroene 'erwtenspuree' in het midden en de knapperige korst gaan goed samen.

Voor het deeg
400 g bloem
5 el olie of ghee
snuf zout
1 tl caromzaad

Voor de vulling
300 g diepvrieserwten
2 verse groene chilipepers,
gehakt
1 tl geraspte verse gember-
wortel
1 el olie

½ tl nigellazaad
2 tl venkelzaad
2 laurierblaadjes
1 tl chilipoeder
1 tl garam masala
handvol verse koriander
zout, naar smaak

Meng alle ingrediënten voor het deeg in een kom en voeg voldoende water toe om een halfzacht deeg te vormen. Kneed het 4-5 minuten stevig. Dek het deeg af met een vochtige doek, zet het 15 minuten apart en verdeel het dan in twaalf porties.

Voor de vulling: doe de erwten, chilipepers en gember in een blender en pureer ze tot een grove massa. Zet apart. Verhit de olie op laag vuur. Voeg het nigella- en venkelzaad, de laurierblaadjes en het erwtenmengsel toe en bak alles al roerend 6-7 minuten. Voeg het chilipoeder, de garam masala, koriander en zout toe, meng goed en bak nog 1 minuut op matig vuur; roer af en toe. Verwijder de laurier en verdeel de vulling in twaalf porties.

Rol een portie deeg uit tot een cirkel van 6 cm doorsnee. Schep een portie vulling midden op de cirkel. Omsluit de vulling met het deeg voor het langzaam uit te rekken, over de vulling heen. Sluit het deeg en druk het pakketje met uw vingers uit tot een doorsnee van ongeveer 9 cm. Druk met uw duim voorzichtig op het midden van de kachori's.



Verhit de olie in een diepe karahi (wok) en frituur de kachori's een paar minuten op hoog vuur. Zet het vuur dan laag en bak de kachori's in nog 5 minuten goudbruin en knapperig (de kachori's moeten opzwellen, maar het deeg is vrij dik, dus het heeft tijd nodig om volledig gaar te worden).

Voor 4 personen

kleine hapjes & streetfood 37

kip balti

zie voor variaties blz. 143

Balti is traditioneel een vleesgerecht (of een groenteschotel) met een dikke saus op basis van tomaat. De pan waarin de curry wordt gekookt, is een gietijzeren wok met een ronde bodem en twee handvatten, die karahi wordt genoemd.

1½ tl komijnzaad	2 el neutrale plantaardige olie	1 el citroensap, of naar smaak
1 el korianderzaad	1 tl bruin mosterdzaad	zout en versgemalen zwarte peper
3 cm verse gemberwortel	1 laurierblaadje	grote handvol fijngehakte verse koriander
6 teentjes knoflook	1 ui, fijngehakt	
2 tomaten, in vieren	6-10 verse groene chilipepers, naar smaak	
1½ tl garam masala	500 g kippendijfilets, in stukken	
1 tl kurkuma		
1 tl Kasjmier-chilipoeder		
1 el volle Griekse yoghurt		

Stamp het komijn- en korianderzaad tot poeder in een vijzel (of gebruik een specerijenmolen) en zet apart. Stamp dan de gember en knoflook tot pasta en zet apart. Pureer de tomaten met een staafmixer en roer het komijn- en korianderpoeder, de garam masala, kurkuma, het chilipoeder, de yoghurt en een beetje zout erdoor.

Verhit de olie in een antiaanbakpan of karahi (wok) en voeg het mosterdzaad toe. Voeg zodra het zaad begint te poffen het laurierblaadje en de ui toe en bak al roerend op matig vuur. Voeg na ongeveer 15 minuten de gember-knoflookpasta en de groene chilipepers toe en bak alles ten minste 20-30 minuten, tot de ui goed bruin is. Voeg als de ui aanbakt aan de bodem van de pan een scheutje water toe. Roer het tomaat-yoghurtmengsel erdoor, zet het vuur hoger en kook het mengsel in tot een dikke masalapasta; dit duurt 10-15 minuten.



Voeg de stukken kip toe en schep alles goed om, zodat ze met de saus worden bedekt. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat het geheel onder af en toe roeren zo'n 20 minuten koken, tot de kip gaar is. Pas de dikte van de saus naar wens aan: voeg een beetje heet water toe voor een dunnere saus of kook langer voor een dikkere consistentie.

Breng het gerecht tot slot op smaak met zwarte peper en een kneepje citroensap en voeg zo nodig zout toe. Roer de gehakte koriander erdoor en serveer.

Voor 4 personen

tafelzuur van mango

zie voor variaties blz. 242

Indiase snacks worden altijd geserveerd met een dip of chutney en dit fruitige tafelzuur is een heerlijke aanvulling op een schaal met hapjes vooraf.

1 kg groene mango's, elke
mango in 4-8 stukken
250 g zeezout
3 el venkelzaad

4½ tl mosterdzaad
1 el nigellazaad
1 el fenegriekzaad
5 el Kasjmier-chilipoeder

2 tl kurkuma
3 dl mosterdolie

Steriliseer 2 grote glazen weckpotten en droog ze zorgvuldig. Doe de mango in de potten en bedek hem met het zout. Schep alles om en sluit de potten goed. Zet de pot 1 week in de zon, zodat de mango zacht wordt.



Meng in een kleine kom al het zaad, het chilipoeder en de kurkuma. Doe dit specerijenmengsel in de pot met mango.

Verhit in een kleine koekenpan de mosterdolie tot hij begint te roken en laat hem afkoelen. Schenk de olie over de mango en zorg dat alle stukken ermee worden bedekt. Schep om en sluit de pot goed af. Zet hem nog 2 weken in de zon en schud hem elke dag goed om alles te mengen.

Voor 2 potten van 450 g

dadel-tamarindechutney

zie voor variaties blz. 243

Deze veelzijdige chutney smaakt absoluut naar meer – de tamarinde zorgt voor frisheid en pit en de dadels zijn heerlijk zoet.

85 g tamarinde zonder
zaad

80 g dadels zonder pit

4,5 dl water

40 g geraspte jaggery of
bruine suiker

½ tl korianderzaad, gekneusd

½ tl komijnzaad, gekneusd

½ tl gemberpoeder

½ tl chilipoeder

1 tl zwart zout of steenzout

Steriliseer een glazen pot en droog hem zorgvuldig.

Doe de tamarinde, dadels en het water in een pan en kook ze 10 minuten op laag tot middelhoog vuur.

Roer de jaggery erdoor en breng aan de kook. Zodra de jaggery is opgelost, zal het mengsel dikker worden. Roer alle specerijen en het zout erdoor, zet het vuur laag en kook de chutney op laag vuur 20 minuten in. Haal hem van het vuur en laat afkoelen.

Druk de chutney door een zeef (maal hem naar wens in een blender nog fijner). Voeg zo nodig wat water toe. Doe de chutney in de pot en bewaar tot 3 weken in de koelkast.

Voor 10-15 personen

