



INHOUD

VOORWOORD 5
OVER DEZE RECEPTEN 6
KENNISMAKING MET DE KEUKEN 8

BASISRECEPTEN 10
VOORGERECHTEN 34
KLASSIEKE CURRY'S 50

GRILLEN, BARBECUEËN EN ROOSTEREN 86
POPULAIRE GROENTEGERECHTEN 108
SPECIALITEITEN VAN DE CHEF 120

BIJGERECHTEN 138

INGREDIËNTENLIJST 154
ONLINE ADRESSEN 156
REGISTER 157
DANKWOORD 160



Deze gladde currysous geeft, meer dan enig ander ingrediënt, curry's hun kenmerkende smaak en structuur. Als je een pan van zes liter hebt, is deze perfect om dit recept in te maken.

Ik omschrijf de basiscurrysaus graag als een langzaam gegaarde groentebouillon. Hij heeft niet veel smaak, maar hij smaakt wel goed. Chilipepers of chilipoeder wordt zelden toegevoegd, omdat de basissaus overal in gebruikt moet kunnen worden, van de mildeste korma tot de pittigste vindaloo. De saus moet zo dun zijn als volle melk; hij kookt snel in omdat elke curry op hoog vuur wordt bereid.

BASISCURRYSAUS (GROTE PORTIE)

VOOR 6 LITER OF VOOR 22 TOT 24 PORTIES

2 kg ui, grofgesneden
1 tl zout
225 g wortel, geschild en in stukjes
120 g kool naar keuze, in repen
100 g rode paprika, zaadlijsten verwijderd en in blokjes
100 g groene paprika, zaadlijsten verwijderd en in blokjes
1 blik tomatenblokjes à 400 g
9 el knoflook-gemberpasta (zie pag. 18)
750 ml koolzaadolie
3 el garam masala (zie pag. 14)
3 el komijnpoeder
3 el korianderpoeder
3 el paprikapoeder
2 el fenegriekpoeder (methi, o.a. toko)
1 el kurkumapoeder

Doe de uien in een grote soeppan van 6 liter en voeg de rest van de groenten, de tomatenblokjes en de knoflook-gemberpasta toe. Schenk de koolzaadolie en ongeveer een liter water erbij. Roer door en zet de pan op middelhoog vuur. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met een deksel op de pan ongeveer 45 minuten zachtjes koken.

Voeg nu 2 liter water toe en roer de specerijen erdoor. Laat nog 30 minuten zachtjes koken. Als de olie naar boven komt drijven en de groenten zacht zijn, kun je de saus pureren. Schep eerst de aromatische olie er voorzichtig af om voor je curry's te gebruiken. Deze is oneindig lang houdbaar in een luchtdicht afgesloten bakje.

Pureer ongeveer 4 minuten met een staafmixer tot de saus helemaal glad is (dus zonder stukjes en niet korrelig). Dit kun je ook in porties in een blender doen, maar dat kost meer tijd.

Je zult zien dat de gepureerde saus, ongeveer 3 liter, vrij dik is, perfect om te bewaren in de koelkast of in de diepvries. Als je de saus in een curry gebruikt, moet je het volume verdubbelen met water, tot de saus ongeveer de dikte van volle melk heeft.

Gebruik direct of bewaar maximaal 3 dagen in de koelkast of zet porties van 750 ml maximaal 3 maanden in de diepvries.

OPMERKING: Dit is een dunne saus, net als de sauzen die in de meeste restaurants worden gebruikt. Bij een fornuis voor thuisgebruik kan het zijn dat het te lang duurt voordat de saus inkookt wanneer je de curry maakt. Je kunt altijd minder water toevoegen aan je volgende portie als dit het geval is, of de saus eerst laten inkoken voordat je deze toevoegt.

Er gaat niets boven heerlijke gefrituurde garnalen. Ze zijn misschien niet supergezond, maar smaken altijd naar meer en zijn elke calorie waard. Ik raad je aan om de grootste garnalen te gebruiken die je kunt vinden: deze zijn lekkerder en makkelijker te bereiden.

Wil je deze garnalen serveren als onderdeel van een curryfeest voor vrienden? Verwarm je oven dan voor tot 150 °C. Frituur de garnalen een halfuur voordat de gasten arriveren. Leg de gefrituurde garnalen op een rooster boven een met aluminiumfolie beklede schaal en zet de schaal in de voorverwarmde oven. Serveer ze vervolgens uit de oven op een verwarmd bord.

GEFRITUURDE GARNALEN

VOOR 8 TOT 10 STUKS

8-10 ongepelde rauwe grote garnalen
4 el kikkererwtenmeel
2 el rijstmeel
1 el bakpoeder
½ tl geroosterd komijnzaad (zie pag. 16)
1 el kruidenpoeder (zie pag. 17)
1 tl chilipoeder, of naar smaak zout
koolzaadolie, om in te frituren

Maak met een scherp mes langs de rug van elke garnaal een sneetje en verwijder het darmkanaal. Verwijder de kop en de rest van de schaal tot aan de staart. Laat de staart intact: dit staat mooi en is een handig handvat. Maak een iets diepere snee in de rug van elke garnaal, zodat je de garnaal kunt openklappen (vlinderen). Dek de gevlingerde garnalen af met plasticfolie en sla ze iets plat met een vleeshamer of een steelpan.

Meng voor het beslag het kikkererwtenmeel met het rijstmeel, het bakpoeder, de komijnzaadjes, het kruidenpoeder en het chilipoeder in een kom. Klop er langzaam ongeveer 125 ml water door tot je een beslag hebt met de consistentie van slagroom; het beslag moet de achterkant van een lepel van een laagje voorzien maar er wel langzaam afdruipt. Voeg wat water toe als het beslag te dik is of nog een snufje kikkererwtenmeel als het te dun is. Breng het beslag op smaak met zout.

Verhit een laag van ongeveer 15 cm koolzaadolie in een hoge pan of wok met dikke bodem, tot een druppel beslag meteen in de olie begint te sissen. Doop de garnalen in het beslag, laat elke garnaal langzaam in de hete olie zakken en bak in ongeveer 3 minuten goudbruin en gaar. Doe dit eventueel in porties.

Als je vooruit wilt koken (zie inleiding), laat de gefrituurde garnalen dan uitlekken op een rooster boven een met aluminiumfolie beklede schaal en zet in de warme oven (ze blijven 30 minuten lekker krokant).

TIP: Erg lekker met mijn pakorasaus (zie pag. 144).





Kipcurry met chilipepers en veel knoflook is een van mijn favoriete curryhuisgerechten; ik ben dol op knoflook. Ik heb vaak met dit recept geëxperimenteerd en ik denk dat dit een blijvertje is.

Deze curry is pittig maar niet overheersend. Je kunt aan het eind altijd nog een paar chilipepers toevoegen voor nog meer pit. Als je dit trouwens als lunch eet, is het misschien beter om die dag niet terug te gaan naar je werk. Je wordt er niet populairder door.

KIP MET CHILIPEPER EN KNOFLOOK

VOOR 4 PERSONEN (OF VOOR MEER ALS ONDERDEEL VAN EEN MEERGANGENMENU)

4 el koolzaadolie of kruidenolie (zie pag. 7)
15 teentjes knoflook, in dunne plakjes
1 ui, fijngesneden
½ tl zout
2 el knoflook-gemberpasta (zie pag. 18)
3 (of meer) groene chilipepers, in dunne ringetjes, plus extra ter garnering (optioneel)
1 tl chilipoeder
2 el kruidenpoeder (zie pag. 17)
2 el tandoori masala (zie pag. 15)
125 ml tomatenpuree (zie pag. 19)
500 ml basiscurrysaus (zie pag. 22), verwarmd
800 g tandoori kip tikka (zie pag. 92) plus 125 ml kookbouillon van voorgedaarde gestoofde kip (zie pag. 26) of specerijenbouillon (zie pag. 18)
1 tl gedroogd fenegriekblad (methi, o.a. toko)
een klein bosje koriander, fijngehakt
knoflookvlokken, ter garnering (optioneel)

Verhit de koolzaad- of kruidenolie in een pan op middelhoog vuur en voeg de knoflook toe. Het is erg belangrijk dat de knoflook niet verbrandt, dus houd de pan in de gaten en blijf roeren, tot de knoflook zacht en lichtbruin is.

Voeg nu de ui toe en bak ongeveer 3 minuten, tot de ui zacht en glazig is. Bestrooi met wat zout zodat het vocht vrijkomt. Roer de knoflook-gemberpasta en de chilipepers erdoor en bak ongeveer 20 seconden.

Zet het vuur hoger, voeg de gemalen specerijen en de tomatenpuree toe en bak al roerend nog 30 seconden. Voeg de helft van de basiscurrysaus toe en breng aan de kook. (Je hoeft niet door de saus te roeren, tenzij de saus duidelijk gaat aanbakken.) Schraap eventueel gekaramelliseerde saus van de zijkant van de pan en roer terug in de saus.

Voeg de rest van de basiscurrysaus, de kip en de bouillon toe en laat dit zonder te roeren zachtjes koken, tot de kip warm is en de saus de gewenste consistentie heeft.

Roer de gedroogde fenegriek erdoor en breng op smaak met zout. Bestrooi met de fijngehakte koriander, de knoflookvlokken en eventueel nog wat ringetjes chilipeper.

Kolkata garnalencurry verschijnt steeds vaker op de menukaart bij de curryhuizen. Dit recept is geïnspireerd op een bezoek aan mijn plaatselijke curryhuis Raj Bari in Yarm. Ik heb niet gezien hoe dit gerecht werd bereid toen ik er was, maar de koks waren zo aardig om me wel te vertellen wat er allemaal in zat. Ik ging naar huis en besloot de curry meteen voor mijn gezin te maken, zo lekker was het!

KOLKATA (CALCUTTA) GARNALEN

VOOR 4 PERSONEN (OF VOOR MEER ALS ONDERDEEL VAN EEN MEERGANGENMENU)

500 g rauwe tijgergarnalen, gepeld en schoongemaakt
½ tl kurkumapoeder
2 el ghee of mosterdolie (o.a. toko, zie toelichting op pag. 155)
1 tl zwart mosterdzaad (o.a. toko)
3 groene kardemompeulen, licht gekneusd
4 kruidnagels
kaneelstokje van ca. 7,5 cm
1 laurierblaadje
20 verse (of vers ingevroren) curryblaadjes (o.a. toko)
2 sjalotten, fijngesneden
2 el knoflook-gemberpasta (zie pag. 18)
1 groene chilipeper, in de lengte gehalveerd en zaadlijsten verwijderd
½ tl paprikapoeder
2 el kokosmeel
400 ml kokosmelk
snufje saffraandraadjes
1 tl garam masala (zie pag. 14)
zout
1 el koriander, fijngehakt

Bestrooi de garnalen met het kurkumapoeder en meng goed. Verhit de ghee of de mosterdolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg het mosterdzaad toe aan de hete olie. Zet het vuur lager zodra de zaadjes beginnen te springen en voeg de rest van de hele specerijen, het laurierblaadje en de curryblaadjes toe. Bak 30 seconden, voeg de sjalot toe en bak ongeveer 5 minuten, tot de sjalot zacht en glazig is.

Voeg de knoflook-gemberpasta en de groene chilipeper toe en roer door elkaar. Voeg de garnalen en het paprikapoeder toe en roer regelmatig, tot de garnalen roze worden. Roer het kokosmeel, de kokosmelk en de saffraan erdoor en laat nog een paar minuten zachtjes koken, tot de saus iets is ingedikt en de garnalen gaar zijn. Roer de garam masala erdoor en breng indien nodig op smaak met zout. Garneer met de verse koriander.

Je hebt geen tandooroven nodig om heerlijke, luchtige naans te maken. Natuurlijk is het fijn om een tandoor te gebruiken, en dat doe ik vaak, maar deze bereiding in de pan is veel makkelijker en het proberen waard. Ik garandeer je dat de naans die je thuis op je fornuis maakt net zo lekker zijn als die bij de meeste afhaalrestaurants, zo niet lekkerder.

NAANS

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

900 g bloem, plus extra om te
bestuiven
1 afgestreken el zout
2 el bakpoeder
300 ml volle melk
1 zakje gedroogde gist à 7 g
2 el suiker
3 eieren
270 g Griekse yoghurt
plantaardige olie, om in te
vetten
3 el gesmolten ghee
nigellazaad (o.a. toko), om te
bestrooien

Zeef de bloem, het zout en het bakpoeder in een grote kom. Verhit de melk in een pannetje op het fornuis tot de melk lauw is. Schenk de melk in een kan, voeg de gist en de suiker toe en klop door elkaar. Laat afgedekt met een doek 20 minuten op een warme plek staan. De melk moet meteen gaan schuimen. Zo niet, dan is dat geen probleem: je naans zullen alsnog rijzen.

Klop de eieren door de yoghurt. Schenk het melkmengsel en het yoghurtmengsel bij de bloem en meng alles door elkaar.

Leg het deeg op een werkvlak en kneed 10 minuten tot een zachte, iets kleverige bal is ontstaan. Bestrijk de binnenkant van de kom met wat plantaardige olie en leg het deeg terug in de kom. Laat afgedekt minimaal 1 uur of maximaal 24 uur rijzen. Als je het deeg lang laat rijzen, krijg je een lekkere zuurdesem.

Neem een stukje deeg ter grootte van een tennisbal van het gerezen deeg. Rol het balletje op een licht met bloem bestoven werkvlak met je handen of een deegroller uit tot een ronde of druppelvormige lap van 5 mm dik. Klop de overtollige bloem eraf.

Verhit een droge koekenpan op hoog vuur en leg de naan erin. Deze gaat aan de onderkant garen en daarna aan de bovenkant borrelen. Controleer de onderkant regelmatig om te voorkomen dat hij verbrandt. Als de naan te donker wordt, draai hem dan om zodat ook de andere kant lichtbruin wordt. Na 3 tot 5 minuten is de naan gaar.

Leg de gebakken naan op een bord, bestrijk met wat ghee en bestrooi met nigellazaad. Houd warm terwijl je de rest van het deeg op dezelfde manier bakt.

OPTIONEEL: Dit recept is voor luchtige, licht gebruide naans. Als je naans met een geroosterd effect wilt, leg de gebakken naans dan een minuut of langer onder een hete grill.

