



## INHOUD

Voorwoord 5

Aan de slag 6

Hapjes en voorgerechten 12

Spiesjes, gegrilde en geroosterde  
hoofdgerechten 38

Hoofdgerechten uit een pan 91

Klassieke curry's 131

Bijgerechten 144

Sauzen, marinades en  
specerijenmengsels 160

Online-adressen 170

Register 171

Dankwoord 175

Over de auteur 176



## INLEIDING

Koken boven een open vuur speelt een grote rol in mijn leven. Ik heb veel fantastische herinneringen aan het samen met familie en vrienden rond een kampvuur of een barbecue zitten waarop een feestmaal werd bereid. Veel beter wordt het niet.

In mijn vorige kookboeken zijn er weliswaar hoofdstukken gewijd aan barbecuegerechten, maar ik wilde er deze keer een schepje bovenop doen en recepten met je delen waar je niet zo snel aan zou denken. Daarom heb ik besloten om dit boek te schrijven.

Wanneer mensen aan een barbecue denken, zien ze een kogelbarbecue voor zich waarop ze boven directe en indirecte hitte kunnen koken. Als je zo'n barbecue hebt, kun je een groot deel van de recepten in dit boek maken. Ik heb echter ook recepten toegevoegd die verder gaan dan de standaard barbecue. Deze recepten kunnen vaak worden aangepast, zodat je ze ook op de barbecue die je hebt of boven een kampvuur kunt bereiden.

Nog niet zo lang geleden kookte men buitenshuis boven een open vuur of binnenshuis in een houtoven. Ik kan me nog herinneren dat ik bij mijn overgrootmoeder thuis toekeek hoe ze haar houtgestookte fornuis aanstak om te koken. Wat voor onze voorouders een dagelijkse taak was, is voor ons een weekendactiviteit waar we ons op verheugen.

Ik benoem dit, omdat alles wat je binnen in een moderne keuken kookt ook buiten bereid kan worden. Buitenshuis koken met hout of houtskool kan ontzettend leuk zijn en persoonlijk vind ik dat het eten er lekkerder door wordt. Curry's, tandoorimaaltijden en zelfs gefrituurde en gestoomde gerechten zijn lekkerder wanneer ze boven een open vuur worden bereid.

Ik ben enorm geïnspireerd door streetfoodverkopers en chef-koks die hun keuken voor mij hebben opengesteld, zowel bij mij in het Verenigd Koninkrijk als daarbuiten. Ik zag hoe

ze grote stukken vlees, spiesjes, paneer en groenten gaarden en zelfs frituurden boven een houtvuur of houtskoolvuur en wilde dit thuis ook. Wetende dat veel van mijn lezers van een goede curry houden, heb ik in dit kookboek een hoofdstuk over het bereiden van curry's op de barbecue opgenomen.

Wijzelf barbecueën het hele jaar door. Zelfs met kerst bereiden we de kalkoen op de barbecue, ongeacht het weer. Deze recepten zijn sowieso veel te lekker om alleen in de zomer te maken. Daarom heb ik waar mogelijk de temperatuur erbij gezet, evenals de kerntemperatuur waar je naar moet streven (barbecueën draait immers om de temperatuur, niet om de tijd), of je het gerecht nu buiten op de barbecue of binnen in de oven bereidt.

Ik vond het belangrijk om deze recepten eenvoudig en traditioneel te houden, maar dat was weleens lastig. De meeste mensen zullen niet een hele kip gewikkeld in bananenbladeren in een kuil met roodgloeiend houtskool begraven om daar een paar uur te laten garen. Recepten die van oudsher in een tandooroven worden bereid, hebben niet veel zin voor degenen die zo'n oven niet hebben. Met dit in mijn achterhoofd heb ik de recepten eenvoudig gehouden, zonder dat je kuilen hoeft te graven of een tandooroven moet aanschaffen.

Als je vragen hebt over de recepten in dit boek, kun je me bereiken via mijn socialmediaaccounts. Ik vind het altijd leuk om de mensen te leren kennen die mijn boeken lezen. Op Twitter, Facebook en Instagram ben ik @TheCurryGuy. Ik hoor graag van je. Misschien vind je het ook leuk om lid te worden van mijn Facebook-groep Curry Chit Chaat. Het is een geweldige community en ik ben er bijna altijd om vragen te beantwoorden.

Happy Cooking!  
D-28



## PITTIGE GEVULDE MOSSELEN

VOOR 6 PERSONEN

Ik at deze gefrituurde mosselen voor het eerst bij een palmwijnkraampje in de Indiase staat Kerala. Ik genoot zo van de palmwijn dat ik van de eigenaars mocht toekijken hoe ze dit signatuurgerecht maakten. De gevulde mosselen werden gebakken in hete olie boven een vuur van kokosnootbasten, wat bijdroeg aan de hele ervaring. Ze zouden het perfecte voorgerecht kunnen zijn. Helaas is zelfgemaakte palmwijn hier niet verkrijgbaar, maar deze mosselen zijn ook lekker met een koud biertje.

**VOORBEREIDING:**  
25 MINUTEN  
**BEREIDING:** 10 MINUTEN

1 kokosnoot, schil verwijderd en vrucht vlees geraspt (of 400 g geraspte kokos uit de diepvries)  
1 grote rode ui, grofgesneden  
10 groene rawit pepers of andere groene chilipepers, grofgehakt (meer of minder naar smaak)  
10 teentjes knoflook, grofgehakt  
30 g koriander, grofgehakt  
2 el venkelzaad  
½ tl kurkumapoeder  
1 tl zout  
400 g rijstmeel  
60 g bloem  
1 kg grote mosselen  
koolzaadolie, om in te frituren  
partjes citroen, voor erbij sauzen en chutneys naar keuze (zie pag. 161-167), voor erbij (optioneel)

### VOOR HET OPTIONELE SPECERIJENJASJE

½ tl kurkumapoeder  
½ tl zout  
2 el Kashmirichilipoeder (o.a. toko)  
sap van 1 limoen

Meng voor het specerijenjasje alle ingrediënten in een kom en voeg voldoende water toe om een dikke pasta te maken. Zet apart.

Pureer de geraspte kokos met de ui, de chilipepers, de knoflook, de koriander, het venkelzaad, het kurkumapoeder en het zout in een blender tot een fijne pasta. Voeg indien nodig een druppel water toe. Schep in een kom, voeg het rijstmeel en de bloem toe en roer door elkaar. Voeg wat water toe, tot je een zacht, werkbaar deeg hebt. Mocht je te veel water hebben toegevoegd, voeg dan nog wat rijstmeel toe. Kneed een paar minuten en zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Maak de mosselen schoon onder koud stromend water, verwijder de baard en gooi mosselen die niet dichtgaan als je erop tikt en mosselen met een kapotte schelp weg. Maak een kogelbarbecue of keramische barbecue klaar voor de directe methode (zie pag. 10). Als je geen barbecue met deksel hebt, zoek dan iets om de mosselen tijdens het bakken mee te bedekken, zoals een metalen kom.

Zodra de kolen heet zijn en je je hand niet langer dan 2 seconden 5 cm boven het rooster kunt houden, kun je gaan grillen. Leg de schoongemaakte mosselen rechtstreeks op het rooster en sluit het deksel. Open het deksel na ongeveer 3 minuten. Als de mosselen nog niet allemaal open zijn, schep ze dan een beetje om en sluit het deksel nog even. Schep de mosselen op een schoon werkvlak en gooi ongeopende mosselen weg.

Zet een wok of hoge koekenpan die voor de helft is gevuld met koolzaadolie op het rooster boven het heetste gedeelte van de barbecue en verhit tot 180 °C. De olie mag niet te heet worden, dus zorg ervoor dat je ook een koelere zone hebt waar je de pan indien nodig naartoe kunt verplaatsen. Maak intussen de mosselschelpen open, laat ze aan het scharnier vastzitten en haal de mosselen los. Neem balletjes van het deegmengsel en vul daarmee de mosselschelpen, zodat de mosselen op hun plek blijven. Rol de gevulde mosselen eventueel door het specerijenmengsel. Frituur de mosselen voorzichtig in porties ongeveer 3 minuten in de olie, tot ze goudbruin zijn. Houd warm terwijl je de rest van de mosselen bakt.

Deze mosselen zijn zo al erg lekker, maar je kunt ze ook serveren met partjes citroen en je favoriete raita, groene chutney, chilisaus of chiliolie.

Vanaf linksboven met de klok mee: pittige gegrilde garnalen (pag. 29); gegrilde gevulde chilipepers (pag. 28); pittige gevulde mosselen





## KIP SEEKH KEBABS

VOOR 4 PERSONEN

Deze sappige kipspiesjes kun je ook met kalkoengehakt maken. Als je het vlees bij een slager koopt, vraag dan om gehakt van kippendijen, want die hebben de meeste smaak. Kip seekh kebabs kunnen wat droog zijn en daarom voeg ik gesmolten rund- of lamsvet toe. Je kunt dit zelf maken of bij de ambachtelijke slager kopen. Door het vet worden de spiesjes niet alleen sappig, maar het vlees blijft ook beter aan de spiesen zitten. Je kunt van het gehaktmengsel ook kipburgers maken of het gebruiken voor de seekh kebabs van kip en lam op pagina 23. Lees voor je gaat beginnen mijn tips voor de perfecte seekh kebabs op pagina 39.

**VOORBEREIDING:**  
**15 MINUTEN + KOELEN**  
**BEREIDING: 10 MINUTEN**

- 1 rode ui, grofgesneden
- 6 teentjes knoflook, geperst
- 2,5 cm gemberwortel, grofgehakt
- 6 groene rawit pepers of andere groene chilipepers, grofgesneden
- 2 el fijngehakte korianderblaadjes (optioneel)
- 1 kg kipgehakt
- 4 el rund- of lamsvet (o.a. slager), op kamertemperatuur
- 1 el komijnpoeder
- 1 el korianderpoeder
- 1 tl garam masala (zie pag. 168)
- 1½ tl zout
- 2 el Kashmirichilipoeder (o.a. toko), meer of minder naar smaak
- 3 el ghee, plus extra om in te vetten en te bestrijken
- rijst of naans en salade, voor erbij
- groene chutney (zie pag. 162), voor erbij

Pureer de ui in een keukenmachine tot een grove pasta. Schep de uienpasta in een passeer- of theedoek, wikkel de doek er strak omheen en draai en wring om zo veel mogelijk vocht uit de ui te knijpen. Zet apart.

Maal de knoflook, de gember, de rawit pepers en eventueel de koriander in de keukenmachine fijn. Dit kun je ook met een mes of in een vijzel met de hand doen. Zet apart.

Pureer het kipgehakt met het rundvet in een keukenmachine glad. Ik doe dit meestal in porties. Schep in een grote kom en voeg de uienpasta, de knoflookpasta en de rest van de ingrediënten toe, behalve de ghee en de bijgerechten. Meng met je handen goed door elkaar. Zet afgedekt minimaal 2 uur of een hele nacht in de koelkast.

Maak de barbecue klaar voor grillen boven directe hitte met meerdere hittezones (zie pag. 10). Neem een bal van het kimpengsel en vorm rond een licht ingevette spies. Op pagina 23 vind je gedetailleerde instructies.

Zodra de kolen heet zijn en je je hand niet langer dan 2 seconden 5 cm boven het rooster kunt houden, kun je gaan grillen. Leg de spiesen op het rooster boven het vuur en keer ze af en toe om, zodat ze gelijkmatig garen. Bestrijk de spiesjes als ze bijna gaar zijn met de ghee. De gaartijd is afhankelijk van de grootte van de spiesjes, maar ga uit van ongeveer 10 minuten. De kip moet een kerntemperatuur van 75 °C hebben. Serveer met rijst of naans, salade en groene chutney.

Van links naar rechts: Peshawari namak mandi (pag. 44); kip seekh kebabs; sjasliet met kip (pag. 41); groentespiesjes (pag. 32)



## PITTIGE HELE KIP AAN EEN SPIES

VOOR 2 TOT 3 PERSONEN

Kip saji, zoals dit gerecht wordt genoemd, komt zoals zoveel recepten in dit boek uit Pakistan. Oorspronkelijk werd het met een hele geit bereid, maar tegenwoordig wordt het ook met kip gemaakt, omdat dit goedkoper en veel praktischer is om in een restaurant of bij een eetkraampje te serveren. De originele marinade bestond slechts uit zout en misschien een beetje azijn, maar tegenwoordig is hij pittiger. Dit is een geweldig recept om boven een kampvuur te maken. Je hebt alleen een paar spiesen en een goed vuur nodig. Rooster één kip of verdubbel de marinade en rooster een paar kippen tegelijk. Als je een spit hebt, kun je ook valsspelen en die gebruiken. Dit lijkt misschien een belachelijk lange bereidingstijd, maar die rokerige, sappige kip is het wachten meer dan waard!

**VOORBEREIDING:**  
**20 MINUTEN + MARINEREN**  
**BEREIDING: 4 UUR**

4 el chilivlokken  
1½ el zout  
1 el korianderpoeder  
1 el komijnpoeder  
3 el knoflook-gemberpasta met  
chilipeper (zie pag. 169)  
90 ml witte azijn  
1 hele kip à 1,5 kg  
partjes citroen, voor erbij  
groene salade, voor erbij  
krokante saffraanrijst  
(zie pag. 149), voor erbij

Meng de chilivlokken met 1 eetlepel van het zout, het korianderpoeder, het komijnpoeder, de knoflook-gemberpasta met chilipeper en 5 eetlepels van de azijn in een kom. Roer goed tot een dikke pasta en zet apart.

Steek je vingers voorzichtig onder de huid van de kip om deze los te maken van het vlees en snijd het vlees van de borst en dijen een paar keer in. Wrijf het vlees en de borstholte in met de marinade, maar houd 2 eetlepels apart. Wrijf tot slot de huid in met de rest van het zout en de azijn. Laat afgedekt minimaal 2 uur of een hele nacht in de koelkast marineren.

Maak met ovengedroogd hardhout een houtvuur (zie pag. 9). Ik gebruik een combinatie van eikenhout en appelhout. Steek een grote spies door een van de dijen, door het midden en door een van de filets. Bind de poten stevig bij elkaar zodat de kip tijdens het garen niet van de spies glijdt (je kunt de kip ook vastzetten met een aardappel zoals afgebeeld op de foto hiernaast). Steek de spies in de grond vlak naast het vuur. De kip moet dicht genoeg bij de vlammen staan zodat hij gaar en gerookt wordt. Je kunt ook een paar kolen vlak onder de kip schuiven voor extra hitte.

Nu is het tijd om een biertje te pakken en te ontspannen. In dit stadium ben je de kip tegelijkertijd aan het garen en aan het roken. Je kunt dit een paar uur doen als je wilt, of de boel versnellen door meer hout toe te voegen en de kip dicht bij het vuur te zetten. Kip saji wordt normaliter langzaam op lage temperatuur gegaard en daarna nog even boven het hete vuur geplaatst. Je kunt de kip ook in een uur garen of juist nog langer laten garen voor een nog lekkerdere rooksmak.

Als je de kip rechtstreeks boven de kolen zet, bedruip dan met de rest van de marinade. De huid moet gaan blakeren en eraf branden; het meeste wrijf je eraf, maar de rest van de huid is erg lekker. Serveer met de partjes citroen, een groene salade en krokante rijst met saffraan.



## GEROOKTE BRISKET MASALA

VOOR 10 TOT 12 PERSONEN

De keren dat ik brisket heb bereid zijn niet meer te tellen. Er is veel discussie over welke garingsmethode het beste resultaat oplevert. Sommige mensen garen brisket langzaam onafgedekt; dit levert een briljante smaak op die lastig te evenaren is. Anderen wikkelen de brisket halverwege in slagerspapier of aluminiumfolie. De brisket wordt hierdoor sappiger en krijgt toch een mooi korstje. Brisket bestaat uit een mager plat stuk (de flat) en een puntig uiteinde (de point). Vraag de slager om de point met een laagje vet van maximaal 5 mm dik; het is absoluut het sappigere stuk.

**VOORBEREIDING:**  
10 MINUTEN  
**BEREIDING:** 8 UUR

3 el universele rub (zie pag. 169),  
of gewoon zout en peper  
70 ml gesmolten ghee  
2,5 kg brisket (point)  
½ portie universele  
barbecuesaus (zie pag. 166,  
optioneel)

Maak de barbecue klaar voor koken boven indirecte hitte (zie pag. 9) en meng de rub met de ghee. Snijd de brisket met een klein, scherp mes een paar keer in en wrijf in met het specerijenmengsel.

Verplaats de hete kolen naar één kant van de barbecue en zet aan de kant zonder kolen een lekbakje (dit hoeft niet als je een keramische barbecue hebt). Leg het barbecuerooster erop en leg de brisket op het rooster boven het lekbakje, met de vetkant naar boven. Sluit het deksel van de barbecue en streef naar een temperatuur van 110 °C. Controleer dit regelmatig, want de temperatuur is belangrijk! Als de temperatuur te hoog is, schuif de ventilatiegaten dan dicht. Als de temperatuur niet hoog genoeg is, zet de ventilatiegaten dan meer open.

Zodra de kolen gloeien op een constante temperatuur van 110 °C, controleer de temperatuur dan elke 45 tot 60 minuten. Steek een paar briketten in een brikettenstarter of iets vergelijkbaars aan zodat deze klaarstaan. Je zult ze nodig hebben. Als de temperatuur naar 100 °C daalt, voeg dan een paar hete briketten toe aan de kolen in de barbecue, sluit het deksel en zet de ventilatiegaten iets meer open. Pas de ventilatiegaten aan en herhaal dit proces indien nodig.

Als de brisket 3 tot 4 uur op deze temperatuur heeft gegaard, heb je een heerlijke brisket met een fantastische rooksmaak. Maar je bent nog niet klaar! Wikkel de brisket losjes in aluminiumfolie, maar zorg dat er geen stoom kan ontsnappen. Laat nog 3 tot 4 uur op 120 °C garen, tot het vlees een kerntemperatuur van 82 °C heeft. Je bent aan het barbecueën, dus de bereidingstijd kan en zal waarschijnlijk afwijken. Het kan zomaar nog een paar uur duren, dus overhaast dit niet.

Laat de brisket rusten voordat je hem aansnijdt. Ik leg de brisket een uur of twee in een gesloten koelbox bedekt met handdoeken.

Leg het vlees daarna in de folie op een plank. Maak het pakketje open en schenk het braadvocht uit de aluminiumfolie in een pan; houd warm. Snijd het vlees op de draad in dunne plakjes en leg op een serveerschaal. Besprenkel met het braadvocht en serveer, bij voorkeur met mijn universele barbecuesaus.



## ZALM MET CHILI-KNOFLOOK-CITROENOLIE VAN DE ROOKPLANK

VOOR 4 PERSONEN

Zalm bereiden op een geweekte cederhouten rookplank is eenvoudig en lukt altijd. Je mag natuurlijk chili-knoflookolie kopen, maar de kant-en-klare olie komt zelden in de buurt van de geweldige smaak van zelfgemaakte olie. De smaak van de citroen en de knoflook in de chiliolie passen perfect bij de zalm.

**VOORBEREIDING:**  
15 MINUTEN + WEKEN  
**BEREIDING: 15 MINUTEN**

1 zalmzijde, met huid  
4 tl universele rub (zie pag. 169)  
2 citroenen, in schijfjes  
3 el fijngehakte  
korianderblaadjes

### VOOR DE CHILI-KNOFLOOK-CITROENOLIE

750 ml koolzaadolie  
85 g chilivlokken van goede  
kwaliteit  
100 g knoflook, fijngehakt  
2 stengels citroengras, gekneusd  
en in flinterdunne plakjes  
5 lente-uitjes, in ringetjes  
geraspte schil van 3 onbespotten  
citraenen  
1 tl zout

Laat de cederhouten rookplank minimaal 30 minuten in water weken.

Maak intussen de chili-knoflook-citroenolie. Voeg alle ingrediënten voor de olie toe aan een pan en breng op middelhoog vuur zachtjes aan de kook. Het is belangrijk dat de olie rond de 110 °C blijft en niet boven de 120 °C uit komt. Gebruik een thermometer en houd de olie goed in de gaten zodat de ingrediënten niet verbranden. Laat 15 minuten zachtjes garen en laat dan iets afkoelen. Schenk in een schone glazen pot en bewaar op een koele, droge plaats op kamertemperatuur.

Maak de barbecue klaar voor koken boven indirecte hitte (zie pag. 9). Sluit het deksel en verhit de barbecue tot 150 °C. Leg de geweekte cederhouten rookplank aan de koelere kant op de barbecue, sluit het deksel en laat 2 minuten liggen.

Bestrooi de zalm met de universele rub en leg de schijfjes citroen erop. Leg de zalm op de plank, sluit het deksel van de barbecue en laat 15 minuten garen. Hierdoor blijft de zalm in het midden nog rosé. Rook de zalm nog wat langer als je hem gaarder wilt. Garneer met de koriander en wat chili-knoflook-citroenolie, inclusief wat van het knoflook-citroenprutje van de bodem van de pot.

# (NIET ZOMAAR EEN RECEPT VOOR) BOTERKIP

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Mijn recept voor boterkip in *The Curry Guy* was vergelijkbaar met wat je bij veel Indiase restaurants in het Verenigd Koninkrijk krijgt. Ik heb inmiddels bij verschillende restaurants in India boterkip gegeten en er vielen mij een paar verschillen op: zo werd er mosterdolie en chaat masala of zwart zout (*kala namak*) in de marinade voor de kip gebruikt, en de saus bevatte vaak veel meer boter. Onderstaand recept is een andere manier om kip tandoori te maken – die je zo kunt eten of aan een andere currysaus kunt toevoegen – en de saus lijkt veel meer op wat ik tijdens mijn reizen heb gegeten.

## VOORBEREIDING: 25 MINUTEN + MARINEREN BEREIDING: 15 MINUTEN

70 ml mosterdolie (o.a. toko)  
2 kg kip zonder huid, in kleine stukjes en ingesneden  
sap van 1 grote citroen  
2 tl zout  
2 el knoflook-gemberpasta (zie pag. 169)  
175 ml Griekse yoghurt, losgeklopt  
1½ el Kashmirichilipoeder (o.a. toko)  
1 tl komijnpoeder  
1 tl korianderpoeder  
½ tl kurkumapoeder  
1 tl chaat masala (zie pag. 168)

## VOOR DE SAUS

800 g tomatenblokjes uit blik  
20 rauwe cashewnoten  
2 grote rode uien, grofgesneden  
2 el koolzaadolie  
100 g boter  
2 flinke el knoflook-gemberpasta (zie pag. 169)  
2 tl Kashmirichilipoeder (o.a. toko) of paprikapoeder  
1 tl komijnpoeder  
1 tl korianderpoeder  
175 ml double cream of slagroom  
1 el gedroogd fenegriekblad (kasoori methi, o.a. toko)  
½ tl garam masala  
zout, naar smaak

Verhit om te beginnen de mosterdolie tot het rookpunt, haal van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Leg de kip in een grote mengkom en voeg het citroensap, het zout en de knoflook-gemberpasta toe. Klop de afgekoelde mosterdolie met de yoghurt, het Kashmirichilipoeder, het komijnpoeder, het korianderpoeder, het kurkumapoeder en de chaat masala glad. Schenk de marinade over de kip en meng tot de kip volledig is bedekt. Laat afgedekt 1 uur maar liever een hele nacht in de koelkast marineren.

Maak de barbecue klaar voor grillen boven directe hitte (zie pag. 10). Wrijf zo veel mogelijk marinade van de kip en houd deze marinade apart voor de saus. Rijg de kip aan spiesen. (Je kunt de kip ook op een licht ingevet rooster grillen.) Zodra de kolen heet zijn en je je hand niet langer dan 2 seconden 5 cm boven het rooster kunt houden, kun je beginnen.

Leg de kipspiesen boven het vuur en gril 5 minuten, tot ze aan de onderkant mooi bruin zijn. Keer de spiesen om en gril nog 5 minuten. Laat rusten op een bord.

Maak intussen de botersaus. Pureer de tomatenblokjes en de cashewnoten in een blender of keukenmachine glad. Schep in een kom en zet apart. Pureer de ui met wat water glad. Zet een karahi, wok of grote pan op het rooster boven het vuur en verhit de koolzaadolie en de helft van de boter, tot het sist. Schenk de gepureerde ui erbij en bak 6 tot 7 minuten regelmatig roerend. Roer de knoflook-gemberpasta, het Kashmirichilipoeder of paprikapoeder, het komijnpoeder en het korianderpoeder erdoor en bak 30 seconden.

Roer de tomaten-cashewpasta erdoor en voeg dan de gegrilde kip en de apart gehouden marinade toe. Breng zachtjes aan de kook en roer de slagroom en de rest van de boter erdoor. Voeg tot slot de fenegriekblaadjes toe door ze tussen je vingers fijn te wrijven. Breng op smaak met zout, bestrooi met de garam masala en serveer.







## TIKKA MASALA-SAUS

VOOR 1 TOT 2 PERSONEN

Kip tikka tandoori is de populairste toevoeging aan deze saus, maar je bent niet beperkt tot dit gerecht. Gril je favoriete hoofdingrediënt en voeg dit toe aan deze enorm populaire, wereldberoemde curry.

**VOORBEREIDING:**  
**10 MINUTEN**  
**BEREIDING: 10 MINUTEN**

2 el koolzaadolie of ghee  
1 el knoflook-gemberpasta  
(zie pag. 169)  
1 el kruidenpoeder (zie pag. 132)  
1 el tandoori masala  
(zie pag. 167)  
1 tl paprikapoeder  
1 tl suiker (meer of minder naar  
smaak)  
1 el amandelmeel  
1 el kokosmeel of  
kokosmelkpoeder (o.a. toko  
en natuurvoedingswinkel)  
4 el tomatenpuree (zie pag. 169)  
ca. 330 ml basiscurrysaus  
(zie pag. 133), verwarmd  
70 ml single cream of slagroom  
3 el fijngehakte  
korianderblaadjes  
1 el koude boter  
sap van ½ citroen  
½ tl garam masala (zie pag. 168)  
1 tl gedroogd fenegriekblad  
(kasoori methi, o.a. toko)  
zout, naar smaak

Verhit de koolzaadolie of de ghee in een koekenpan op hoog vuur en roer de knoflook-gemberpasta erdoor. Bak ongeveer 30 seconden en voeg dan het kruidenpoeder, de tandoori masala, het paprikapoeder, de suiker, het amandelmeel en het kokosmeel of kokosmelkpoeder toe en roer goed. De specerijen worden snel droog en kruimelig. Dat is het moment om de tomatenpuree toe te voegen. Roer goed, tot er een gladde tikka masala-pasta ontstaat.

Voeg nu 1 à 2 soeplepels basiscurrysaus toe en roer door. Breng aan de kook en laat 2 minuten zachtjes pruttelen. Roer alleen als de saus aanbakt. Je zult zien dat de saus aan de zijkanten van de pan begint te karamelliseren. Roer dit door de saus voor een geweldige smaak. Omdat er zoveel groenten in de basissaus zitten, wordt de tikka masala-saus vrij snel dik.

Voeg vlees of groenten naar keuze en eventueel nog wat basiscurrysaus toe en laat 2 minuten zachtjes koken, tot alles warm is. Voeg nog meer basiscurrysaus toe als de curry er droog uit ziet. Als de saus te dun is, laat dan nog een paar minuten inkoken.

Roer vlak voor het serveren de room erdoor, gevolgd door de koriander, de boter, het citroensap, de garam masala en het fenegriekblad. Breng indien nodig verder op smaak met zout.



Vanaf linksboven met de klok mee: kormasaus (pag. 136);  
tikka masala-saus; rezalasaus (pag. 138)



## KULCHA'S MET TRUFFEL EN PECORINO

VOOR 8 STUKS

Kulcha's zijn vergelijkbaar met naans, maar zijn niet gerezen. Het idee voor kulcha's met truffel en pecorino is afkomstig van mijn vrienden bij restaurant *Pataka* in Londen. Dit recept is echt geweldig. Ik maak deze kulcha's voortdurend. Je kunt ze bakken volgens een van alle garingsmethodes voor brood in dit boek. Ik gril ze graag op het barbecuerooster direct boven het vuur.

**VOORBEREIDING:**  
25 MINUTEN  
**BEREIDING:** 30 MINUTEN

### VOOR HET KULCHADEEG

500 g bloem  
1 tl zout  
2 tl bakpoeder  
1 el koolzaadolie, plus extra om  
in te vetten  
100 ml volle melk  
2½ tl suiker  
1 ei, losgeklopt

### VOOR DE VULLING

4 el koolzaadolie  
1 tl komijnzaad  
250 g champignons,  
fijngesneden  
250 g shiitakes, fijngesneden  
50 g mozzarella, geraspt  
75 g cheddar, geraspt  
100 g pecorino, geraspt  
2 el truffelolie, plus extra om te  
besprenkelen  
½ el fijgehakte gemberwortel  
2 groene rawit pepers of andere  
groene chilipepers, fijngehakt  
2 el fijgehakte  
korianderblaadjes  
zout, naar smaak

### TER GARNERING

½ tl shiitakepoeder (o.a. toko,  
optioneel)

Meng alle ingrediënten voor het deeg met 100 ml water in een grote kom en vorm tot een zacht deeg. Leg op een schoon werkvlak en kneed minimaal 5 minuten. Het deeg moet eenvoudig te kneden zijn en niet aan je handen plakken, dus voeg indien nodig meer bloem toe. Leg het deeg terug in de kom en dek af met een vochtige theedoek terwijl je de vulling maakt.

Verhit de koolzaadolie voor de vulling in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het komijnzaad toe, bak ongeveer 30 seconden en roer dan de champignons en de shiitakes erdoor. Breng op smaak met zout en bak ongeveer 15 minuten, tot de champignons en de shiitakes goudbruin zijn. Schep uit de pan en laat uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier.

Verdeel het deeg in 8 even grote ballen en bedek tot gebruik met de theedoek.

Meng de champignons en de shiitakes met de rest van de ingrediënten voor de vulling. Vorm 8 gelijke balletjes van de vulling. Pak een deegbal, maak er met je duim een deuk in en leg een balletje vulling erin. Vouw het deeg rond de vulling, zodat deze volledig omsloten is. Herhaal met de rest van het deeg en de vulling.

Maak de barbecue klaar voor grillen boven directe hitte (zie pag. 10). Bestrijk het barbecuerooster licht met olie. Rol de deegballen uit tot platte cirkels van ongeveer 5 mm dik. Bestrijk elke kulcha licht met truffelolie en leg op het rooster. Mogelijk moet je ze in porties bakken, afhankelijk van de grootte van de barbecue. Bak 1 tot 2 minuten, tot de onderkant lichtbruin is, keer om en bak nog een paar minuten. De kulcha's zullen tijdens het bakken opblazen, wat ze zo licht en lekker maakt. Leg op een bord, bestrooi met wat shiitakepoeder en besprenkel met meer truffelolie. Houd warm onder een schone theedoek terwijl je de rest van de kulcha's bakt.

Boven: kulcha's met truffel en pecorino

Onder: Rajasthaanse khoba roti (zie pag. 155)