

AMMI
ASMA
KHAAN

Over de liefde voor India, familie
en de keuken van thuis



FONTAINE UITGEVERS



OPDRACHT

Ik hoorde Ammu's hartenklop al voordat ik haar zag. Ik kende haar stem en ik herkende zelfs haar lach, al voor ze me in haar armen sloot. Onze diepe band ontstond onopgemerkt door anderen, in de baarmoeder, en het is het anker in mijn leven. Dit boek draait om de relatie tussen moeder en dochter.

Het is een eerbetoon aan mijn moeder, die ik Ammu noem.

De foto hiernaast werd genomen tijdens een bruiloft in de familie toen Ammu 5 maanden zwanger was. Iedereen die daar was vertelde mijn moeder dat haar buik eruitzag alsof ze een zoon zou krijgen. De erfgenaam van onze familienaam. Het werd geen jongen. Ik werd het. De tweede dochter die opgroeide en erfgename werd van al Ammu's recepten.

In dit boek vertel ik het verhaal van een vrouw die totaal onafhankelijk is in haar manier van denken, een vrouw die haar tijd ver vooruit is, die het voor elkaar kreeg om het patriarchaat rustigjes af te schudden en niet bang was om zich anders te gedragen dan degenen om haar heen, en die daardoor de vrouwelijke oprichter werd van een levensmiddelenbedrijf. Ammu's voetafdrukken zijn voor mij veel te groot om te evenaren, maar ik volg haar pad en gebruik net als zij voedsel om van het culinaire erfgoed en de cultuur van mijn familie te genieten. Ook gebruik ik voedsel om bij te dragen aan het verhaal over de manier waarop naar vrouwelijke koks thuis en in de restaurantkeukens wordt gekeken. Ik schreef dit boek om de levenslessen en de recepten die ik van Ammu heb geleerd met u te delen, omdat ik de erfenis die Ammu mij heeft nagelaten, aan anderen wil doorgeven.

Ondanks het feit dat we gescheiden zijn door oceanen, voel ik toch altijd Ammu's nabijheid. En als ik aan het koken ben, voel ik haar aanwezigheid door de geuren van de specerijen die in mijn keuken rondwaren. Toen ik jong was, zei mijn vader altijd dat de hemel aan mijn moeders voeten lag.

Ik weet zeker dat dit zo is. Zij is het licht dat mij begeleidt,
en dat zal ze altijd blijven. Mijn Ammu.



e. Asma e



INHOUD

INLEIDING 8

WAT GAAN WE KOKEN 18

HOOFDSTUK 1

JEUGD 25

het troostvoedsel van mijn Ammu

HOOFDSTUK 2

KOOKLESSEN 73

met deze gerechten leerde ik koken

HOOFDSTUK 3

NOSTALGIE 119

slow cooking als tijdverdrijf

HOOFDSTUK 4

FEESTELIJKHEDEN 177

eten voor bijzondere momenten en voor heel veel mensen

HOOFDSTUK 5

ZELF AMMU ZIJN 235

snelle, moderne recepten voor onmiddellijke troost

REGISTER 281

DANKBETUIGING 287

Machher Mamlet

Visomelet

In Bengalen worden omeletten *mamlets* genoemd. Ik heb geen idee waarom! *Dim bhaja bhaat* is voor veel Bengalen een klassieke troostmaaltijd – zoiets als eieren en toast, maar in dit geval gaat het om eieren met gekookte rijst. Deze variant van een pittige omelet heeft een vulling van vis en ui. Als u geen vis eet, kunt u de vis door een andere vulling vervangen, zoals *Chennar Mattar Bhurji* (blz. 264).

Een andere manier om dit gerecht te maken is het te bereiden als een Spaanse omelet. De oudere generatie in Bengalen die opgroeide in de tijd dat eieren niet gemakkelijk verkrijgbaar waren (tenzij je zelf kippen hield), behandelde eieren als luxe en dit is weer de reden waarom in Bengaalse huishoudens eieren niet alleen als ontbijt worden gegeten maar ook als hoofdmaaltijd. Wij eten dit vaker als hoofdmaaltijd dan als ontbijt – een eenvoudig maar heerlijk gerecht voor een drukke avond.

INGREDIËNTEN

400 g stevige witvisfilet, zonder vel
4 eetl. boter
1 flinke ui, in dunne ringen
4 tenen knoflook, fijngehakt
¼ theel. geelwortelpoeder
½ theel. versgemalen zwarte peper

VOOR 4 PERSONEN

¼ theel. chilipoeder
1 theel. zout
8 grote eieren, losgeklopt
4 eetl. fijngesneden verse koriander

BEREIDING

Pocheer de vis in heet water net gaar, breek hem in stukken en zet opzij.

Verhit de boter in een koekenpan met een anti-aanbaklaag op halfhoog tot hoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en roer 1 minuut, doe er het geelwortelpoeder, de zwarte peper, het chilipoeder en zout bij en roer weer 1 minuut. Leg de vis in de pan en schep hem heel rustig om tot hij met de pittige uien en knoflook is bedekt. Schud het mengsel uit de pan en zet het opzij terwijl u de omelet bakt.

Veeg de pan schoon met keukenpapier en zet hem weer op halfhoog tot hoog vuur, doe er eventueel een beetje boter bij. Doe de eieren in de pan met het grootste deel van de koriander en bak ze tot het ei bijna is gestold.

Verdeel de visvulling over de ene helft van de omelet, sla de andere helft eroverheen en serveer meteen, bestrooid met de achtergehouden koriander.



Ammu's kipbiryani

Rijstgerecht met kip

Biryani werd altijd voor grote feestelijke gelegenheden gemaakt. In mijn moeders familie maakten ze het altijd met *khasi*, of geit, in een enorme pan die werd gevuld met lagen rijst, vlees en aardappels die met specerijen en saffraan werden gekruid. Dit is een heel persoonlijk recept. Dit was de biryani die speciaal voor ons vijven werd gemaakt – mijn ouders, mijn zus, broer en ik. Op dagen met wat goed nieuws, of in het bijzonder op dagen dat er dingen waren misgegaan – zoals mijn broer die een cricketwedstrijd verloor of als ik een examen niet erg best had gemaakt – zette Ammu altijd deze biryani op tafel en plotsklaps voelde iedereen zich weer oké! Dit is meestal ook de laatste maaltijd die ik thuis eet voor ik de vijf uur durende reis met de auto maak van mijn moeders huis naar het vliegveld om mijn vlucht naar Londen te halen.

Ik heb altijd het gevoel gehad dat in de lagen van de biryani dingen waren verstopt die mijn moeder niet kon zeggen. Als de biryani op tafel werd gezet, voelde het voor mij als Ammu's geheime code, waarmee ze liet weten dat ze van me hield.

INGREDIËNTEN

- 200 g bloem
- 500 g goede kwaliteit basmatirijst
- 5 eetl. zout
- ½ theel. saffraandraadjes
- 80 ml volle melk
- 8 eetl. ghee of plantaardige olie (soms meng ik beide en dat is erg geslaagd)
- 2 witte uien, in dunne halve maantjes

VOOR 6 PERSONEN

- 1 kg ontvelde kippendijen, met bot
- 3 tenen knoflook, gekneusd
- 5-6 cm verse gemberwortel, geschild en geraspt
- 2 eetl. volle yoghurt Griekse stijl
- ½ theel. chilipoeder
- 2 groene kardemompeulen
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstokje van 1 cm
- 1 stukje foelie van 1 cm, gekneusd
- ⅛ theel. geraspte nootmuskaat
- ¼ theel. suiker
- sap van ½ citroen

BEREIDING

Meng de bloem met voldoende water om een stevig deeg te maken, laat het afgedekt rusten.

Was de rijst in een schaal met koud water, haal uw hand erdoor in zachte rondgaande bewegingen om te voorkomen dat de kwetsbare puntjes van de rijstkorrels afbreken (de vrijwel onzichtbare punten zullen als ze afgebroken zijn, vanwege hun geringe grootte, sneller koken als de rijst het kokende water in gaat en veranderen dan in zetmeel waardoor alle rijst kleverig wordt). Was de rijst een paar keer in steeds schoon water tot het water helder blijft.

Week de rijst vervolgens. Er moet minstens 15-20 cm water boven de rijst staan. Voeg 6 theelepels zout toe en laat de rijst minstens 2 uur weken.

Vervolg op bladzijde 126.



Navratan Korma

VOOR 6 PERSONEN

Korma met negen juwelen

Navratan is een traditionele Zuid-Aziatische stijl van edelsteensetting op basis van negen verschillende kostbare stenen. Deze korma is gemaakt van negen kleurige groenten. Het is een heerlijke manier om restjes groenten uit de koelkast op te maken. Probeer rode, gele en oranje paprika's, aubergines, courgettes, minimais, peultjes, kool en spinazie. Of u kookt een paar wortels, pastinaak, aardappels, haricots verts en pompoen en voegt nog rode paprika, doperwtten, mais en broccoletti toe. Een troostvolle, romige (en zeer voedzame) curry die ook heel geschikt is voor kinderen!

INGREDIËNTEN

1 kg gemengde groenten
6 eetl. plantaardige olie
2½ cm kassiaschors
2 groene kardemompeulen
1 kruidnagel
1 groot laurierblad
2 grote uien, gehalveerd, in dunne ringen
3-4 tenen knoflook, gekneusd
6 cm verse gemberwortel, geraspt
2 theel. gemalen korianderzaad
1 theel. chilipoeder
½ theel. suiker
2 theel. zout
250 g volle yoghurt Griekse stijl
400 ml dikke kokosmelk
2 theel. gemalen amandelen

BEREIDING

Snijd alle groenten in stukjes van hetzelfde formaat en zet ze in een braadslee opzij.

Verhit de olie in een diepe pan op halfhoog tot hoog vuur. Voeg de kassiaschors, kardemompeulen, kruidnagels en laurier toe, voeg meteen de uien toe en bak ze goudbruin.

Doe de knoflook en gember erbij en roer 1 minuut. Voeg de gemalen koriander, het chilipoeder, de suiker en het zout toe en roer 2 minuten.

Voeg de yoghurt toe, zet het vuur lager tot halfhoog en roer tot het grootste deel van de vloeistof is verdampt. Doe alle groenten erbij, roer en kook alles gaar. Voeg als de groenten gaan aanbakken een scheutje water toe. Doe als ze gaar zijn de kokosmelk en gemalen amandelen erbij en roer tot de saus dikker is.

Proef voor het serveren of de korma goed op smaak is. Deze korma past goed bij elke soort rijst of pilaf en is een heerlijk bijgerecht voor vlees of vis.

