

2011 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Uienbeignet (Bhajis)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	6	
bloem	225	gr.
zout	2	tl
bakpoeder	1	tl
kurkuma	1	tl
venkelzaadjes	1	tl
komijnpoeder	1	tl
groen pepertje	1	
korianderblad	½	bosje
water		

Snijd de uien in dunne ringen op de snijmachine (stand 1) en haal de ringen uit elkaar. Doe ze over in een groot bekken. Zeef de bloem, zout, bakpoeder en kurkuma over de uiringen. Wrijf de zaadjes grof in de vijzel. Snijd het pepertje zeer fijn. Hak de koriander klein. Doe de kruiden bij de uien. Meng alles goed door elkaar. Voeg zoveel water toe tot het beslag rondom de uiringen plakt. Verdeel het beslag in 30 koekjes op een bakplaat. Druk ze plat en maak ze mooi rond. Haal de koekjes van de bakplaat met een bakspatel. Frituur de koekjes 3-4 minuten in hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en strooi er iets Maldon zout over. Dien ze op met de komkommer met yoghurt en de yoghurtdrink.

Komkommer met yoghurt (Raita)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	3	
zout	3	tl
yoghurt	3	dl
komijnzaadjes	1	tl
rode ui	1	
muntblaadjes	3	el

Schil de komkommers en haal de zaden eruit met een lepel. Rasp de komkommer en roer er zout door en leg in een zeef. Laat 1 uur uitlekken. Rooster de komijnzaadjes kort en vijzel ze grof. Snijd de ui in kleine brunoise. Roer de yoghurt los met de gesnipperde rode ui en komijn. Roer de komkommer door de yoghurt. Breng eventueel op smaak met zout. Verdeel het komkommersmengsel over kleine soufflébakjes. Garneer met muntblaadjes en dien samen op met de uienkoekjes en yoghurtdrink.

Yoghurtdrank (Lassi)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
turkse 10% yoghurt	1	liter
water	6	dl
gemberwortel	5	cm
groene pepertjes	2	
komijnzaadjes	1	tl
korianderblaadjes		
ijsblokjes		

Blender net zoveel water door de yoghurt tot het de consistentie van dikke melk heeft. Snijd de groene pepertjes zeer fijn. Rooster de komijnzaadjes kort en vijzel ze grof. Rasp de gemberwortel op de Microplane. Doe alle ingrediënten in de Magimix en schuim op. Breng op smaak met zout. Zet in de koeling. Verdeel de yoghurtdrank over de glazen. Garneer met een korianderblaadje. Dien op met de uienkoekjes en komkommer met yoghurt.

VOORGERECHT Naan

Naan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	9	dl
verse gist	30	gr.
bloem	1500	gr.
yoghurt	300	gr.
zout	24	gr.
bakpoeder	4½	tl
ghee		

Doe een pizzasteen in beide ovens en zet ze op de hoogste stand (zonder vocht). Smelt wat ghee zodat het vloeibaar wordt. Los de gist op in het lauwwarme water, roer de helft van de bloem erdoor en laat het afgedekt 30 minuten warm staan. Roer de yoghurt door het deeg en de rest van de bloem, zout en bakpoeder. Roer of kneed het tot een plakkerige deegbal. Wrijf de bovenkant van de bal in met 1 eetlepel ghee en laat afgedekt 15 minuten warm staan. Kneed het deeg een minuut met 1 eetlepel ghee en laat opnieuw afgedekt 15 minuten warm staan. Het deeg moet nu glad en elastisch zijn. Kneed het 1 minuut licht door op een met olie bestreken werkvlak en verdeel het in porties ter grootte van een tennisbal. Rol iedere portie uit - regelmatig met bloem bestuivend - tot een lap van 2 mm dikte. Laat 5 minuten staan. Bak de naans af op de pizzasteen in beide ovens in een paar minuten. De naans moeten meerdere blaren hebben. Laat ze niet zo lang in de oven dat ze krokant worden; ze moeten zacht zijn. Doe ze eventueel even onder de salamander om te kleuren. Kwast ze in met ghee.

Panir en groenten uit de wok (Kadhaj Jhinga)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
korianderzaadjes	2	tl
gemberwortel	2	el
groen pepertje	1	
uien	3	
rode paprika	1	
groene paprika	1	
tomaten	2	
fenegriekpoeder	1	tl
garam masala	1 à 2	tl
minimaïskolfjes	200	gr.
worteltjes	200	gr.
panir	500	gr.
kardemompeulen	1 ½	el
venkelzaad	1	el
komijnzaad	1	el
korianderzaad	1	el
peperkorrels	1	el
kaneelstokje	¼	
chilivlokken	½	tl
gemberpoeder	½	tl
nootmuskaat	½	tl
gesneden koriander	½	bosje

Zorg dat alle te snijden blokjes gelijke grootte hebben. Schil de paprika's en snijd ze in kleine brunoise. Snijd de tomaten in kleine blokjes. Fruit de korianderzaadjes, de geraspte gemberwortel, fenegriek en gesnipperd groene pepertje in wat olie tot de zaadjes beginnen te springen. Voeg de gesnipperde uien en wat zout toe. Roerbak 5 minuten en voeg dan de paprika's en tomaatblokjes toe en roerbak nog 2 minuten. Proef! Snijd de maïskolfjes en worteltjes in gelijke kleine plakjes. Blancheer ze even in gezouten water. Snijd de panir in blokjes. Frituur de blokjes in olie tot ze goudbruin zijn. Schelp ze uit de olie en doe ze in een bak met warm water om uitdroging te voorkomen. Rooster de kardemom, venkel, komijn, koriander en kaneel kort in een droge pan. De kruiden moeten een beetje kleuren en hun geuren loslaten, maar pas op dat ze niet verbranden. Maal de geroosterde kruiden samen met de peper en chilivlokken tot poeder in de vijzel of Magimix. Haal de specerijen door een zeef en roer de gember en nootmuskaat door. Dit is ook voor kip tandoori. Wok de saus, groenten en panir 2-3 minuten tot alles goed warm is. Verdeel over de borden. Strooi een beetje garam masala en de koriander over het geheel. Dien samen met de linzen en naan op.

Linzen (Tadka dal)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele linzen	500	g
gevogeltebouillon	2,5	liter
kurkuma	3	tl
olie	3	el
knoflook	3	tenen
rood chilipoeder	2	tl
tomaten	6	
zout		
koriander blaadjes		

Breng de linzen met bouillon en kurkuma aan de kook. Laat 20-30 minuten zachtjes koken tot ze zacht zijn. Het moet de consistentie hebben van risotto. Fruit de fijn gesneden knoflook 2 minuten in olie. Voeg de chilipoeder toe en laat nog 1 minuut meebakken. Voeg de gehakte tomaten toe en laat pruttelen tot een dikke saus. Dompel de tomaten kort in kokend water en schil ze. Haal de pitjes en zaadlijsten eruit en snijd ze in dunne reepjes. Meng de linzen en tomatenmengsel en laat 5 minuten pruttelen. Breng op smaak met zout. Lepel wat linzen in een soufflébakje. Garneer met korianderblaadjes en tomaatreepjes. Dien samen met de panir uit de wok en naan op.

Garnalencurry (Meen Molee)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen 16/20 (= 3 p.p.)	2	kg
zout	3	tl
kurkuma	3	tl
verse kerrieblaadjes	40	
zwart mosterdzaad	3	tl
uien	5	
groene pepertjes	10	
knoflook	8	tenen
kokosmelk	1	liter

Pel de garnalen en wrijf ze in met een mengsel van zout en kurkuma. Laat minstens 1 uur marineren in de koeling. Doe een laagje olie in een pan en bak 20 kerrieblaadjes knapperig. Schep ze uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe de mosterdzaadjes in een pan met een beetje olie en doe de deksel erop. Laat ze op laag vuur springen maar let op dat ze niet verbranden en voeg dan de gesnipperde ui toe. Laat 2 minuten bakken en voeg dan de gesneden knoflook en pepers toe en laat fruiten tot de knoflook glazig is. Voeg resterende kerrieblaadjes, kurkuma en zout toe. Laat even meebakken en voeg dan de kokosmelk toe en laat 15 minuten pruttelen. Leg de garnalen in de curry en laat in ongeveer 5 minuten tegen de kook aan garen. Verdeel de garnalen met wat saus over de borden en garneer met de krokante kerrieblaadjes. Dien samen op met een stuk naan.

Kip tandoori

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarbonaatjes met bot	15	
zout	1	tl
gember knoflookpuree		
chilipoeder	1	tl
citroensap	2	el
gemberwortel	5	cm
knoflook	3	tenen
water	2	el
griekse yoghurt	2 ½	dl
garam masala (van panir uit de wok)	1	tl
olie	1	dl
kaneel	½	tl
paprikapoeder	½	tl
rode biet (rauw)	1	
wortel	1	
rettich	¼	
tuinkers	1	bakje
limoensap	5	el
suiker	1	el
limoenen	4	

Ontvel de karbonaatjes. Maak de gember knoflookpuree in de Magimix. Roer er het zout, chilipoeder en citroensap door. Wrijf de marinade in de kipstukken (eventueel met handschoenen aan). Laat 30 minuten marineren in een zeef zodat het vocht eruit kan lopen. Meng de ingrediënten voor de tweede marinade in een kom. Wrijf ze over de kip en laat zo lang mogelijk in de koeling marineren. Leg de stukken kip met marinade op een bakplaat. Bak de tandoori 10 minuten op 200°C. Draai de stukken kip om, bestrijk ze met wat boter en bak nog eens 10 minuten. Snijd de bieten, wortels en rettich in flinterdunne julienne. Los de suiker in het limoensap op en roer het door de groenten. Knip de tuinkers uit de bakjes en verdeel ze op het laatst over de groentesalade. Verdeel de stukken kip over de borden en leg er een hoopje groentesalade en een kwart limoen naast. Serveer samen met de lamstoofpot en naan.

Lamsstoofpot (Bhuna Gosht)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout zonder bot	1,5	kg
gemberwortel	7,5	cm
maanzaad	5	tl
yoghurt	½	liter
kurkuma	2	tl
rood chilipoeder	1	tl
zout	2	tl
knoflook	2	bollen
zwarte kardemompeulen	3	
groene kardemompeulen	9	
kaneelstokjes	2	
gemalen koriander	3	tl
kruidnagels	9	
uien	5	
garam masala (van de panir uit de wok)		
korianderblaadjes	½	bosje
cashewnoten (eventueel)	200	gr.
basmatirijst (eventueel)		

Snijd het vlees in blokjes van 1x1 cm. Wrijf gember en maanzaad tot een fijne puree in een vijzel. Meng yoghurt, gemberpuree, kurkuma, chilipeper en zout in een bekken. Roer de blokjes lamsvlees er goed door en laat 1 uur marineren. Maak een puree van alle specerijen, behalve de uien, in de vijzel of Magimix. Snijd de uien fijn. Doe een beetje olie in een pan en fruit de uien lichtbruin. Voeg de puree toe en laat nog eens 5 minuten mee bakken. Voeg het vlees met de marinade bij de specerijenpuree en laat het 45 minuten gaar pruttelen. Breng op smaak met een paar eetlepels boter. Rooster de cashewnoten. Verdeel het lamsvlees met saus over de borden. Strooi er garam masala, korianderblaadjes en cashewnoten over. Serveer samen met de kip tandoori en naan. Voeg evt. een bolletje rijst toe.

Kardemomijs (Kulfi)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	1	liter
slagroom	¼	liter
groene kardemompeulen	12	
koffiebonen	25	
suiker	300	gr.
eierdooiers	5	
gezouten boter	75	gr.
amandel schaafsel	50	gr.
pistachenoten	50	gr.

Breng de melk en slagroom aan de kook en voeg de kardemom en koffie toe. Laat 20 min trekken op max. 80° en zeef de bonen eruit. Voeg suiker en dooiers aan het melkmengsel en verhit onder voortdurend roeren tot het begint te binden (max. 78°). Haal het van het vuur en roer de boter erdoor. Draai er ijs van in de ijsmachine en verdeel het ijs over 15 bakjes en laat verder opstijven in de vriezer. Rooster het amandelschaafsel goudbruin. Haal de pitjes uit de kardemompeulen en rooster ze ook tot de geuren loskomen. Rooster de pistachenoten kort en hak ze grof. Let op dat alles op een niet te hoog vuur gebeurt, anders verbranden de noten. Haal het kardemomijs uit de bakjes en plaats het midden op een bord. Strooi er het amandelschaafsel, kardemom en pistaches over.