

Popadoms, chutneys, raita, lhassie

Popadoms, munt- en tomatenchutney, lhassie-drank

Voorgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☞

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 pakjes popadoms
olie om te frituren

VOOR DE MUNT CHUTNEY:

1 bosje verse munt
1 st ui
1½ dl yoghurt
2 tl suiker
1 tl gemberpoeder (djahé)
mespuntje zout

VOOR DE TOMATENCHUTNEY:

500 gr rijpe tomaten
250 gr suiker
2 te knoflook
2 st laurierblaadjes
150 ml kruidenazijn
3 el rozijnen
2 el amandelschaafsel
1 tl karwijzaad
½ tl chilipoeder
1 tl zout

VOOR DE LHASSIE DRANK:

1 l Sprite
1 l volle yoghurt
snuffje zout

BEREIDING:

18.00 uur **Muntchutney.** Pel en snipper de ui, haal de blaadjes van de munt. Pureer alle ingrediënten in de Magimix en laat de puree minimaal 30 minuten staan om de smaken goed te laten vermengen.

Tomatenchutney. Ontvel de tomaten door ze enkele seconden in kokend water te dompelen, verwijder de zaadlijsten en zaad en snij ze klein.

Breng in een steelpan 200 ml water aan de kook en voeg suiker en tomaat toe. Breng weer aan de kook en voeg de overige ingrediënten toe. Laat op laag vuur 45 minuten pruttelen, onder regelmatig roeren.

Neem de pan van het vuur en haal de laurierblaadjes er uit. Laat afkoelen.

Lhassie drank. Roer yoghurt, Sprite en een snuffje zout door elkaar.

Popadoms. Bak de popadoms volgens de aanwijzingen op de verpakking in hete olie. Laat uitdruipen op keukenpapier.

20.00 uur **UITSERVEREN:** Zet de twee chutneys in schaaltes en de popadoms op enkele borden op tafel. Schenk de lhassie drank in champagnecoupees. Breek een stukje popadom af en doe er wat van de gewenste saus op. Eventueel overgebleven saus en popadoms mogen tijdens de maaltijd gewoon op tafel blijven staan.

Geelafi Seekh Kebab

Kipgehaktspiezen

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen: 180° C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

110	gr	ricottakaas
2	tl	garam massala
1	st	rode paprika
1	st	tomaat
100	gr	gesmolten boter
4	el	citroensap
		evt. wat paneermeel

BENODIGDHEDEN:

1	kg	kipfilet
150	gr	heelei
3	tl	komijnpoeder (djinten)
½	tl	chilipeper
2	tl	witte peper
		zonnebloemolie
100	gr	cashewnotenpasta
8	tl	geraspte gemberwortel
5	st	groene chilipepers
8	tl	knoflookpasta
1	bosje	verse koriander
1	st	kleine ui

VOOR DE RAITA-SAUS:

2	st	komkommers
2	tl	zout
4	dl	yoghurt
6	tl	gehakte muntblaadjes

VOOR GARNERING:

2	st	uien
2	st	citroenen
		verse korianderblaadjes

BEREIDING:

18.00 uur Snij de kipfilet in blokjes en draai er in de Magimix **grof** gehakt van.

Doe het gehakt in een schaal en voeg heelei, komijn, chilipoeder, witte peper zout en een scheutje olie toe en meng alles goed door elkaar. Laat 15 minuten rusten.

Ontvel de tomaat (door deze enkele seconden in heet water onder te dompelen), ontdoe van zaad en snij heel fijn.

Hou de paprika op een vork enige tijd boven een gasvlam tot hij geblakerd is. Pel het vel eraf, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees heel fijn.

Voeg de cashewnotenpasta, geraspte gemberwortel, van zaadjes ontdane chilipepers, knoflookpasta, 2 el verse koriander, gesnipperde ui, in stukjes gebrokkelde ricottakaas en garam massala toe en kneed goed door het vleesmengsel. Kneed er, als het gehakt te nat is, wat paneermeel door.

Verdeel het vleesmengsel in 15 gelijke delen, en draai hiervan ballen. Rijg de vleesballen aan de pennen en maak er met natte handen worstjes van door elke bal langs de pen uit te drukken tot ze ca. 10 lang zijn.

Meng tomaat en paprika en druk dit gelijkmatig op het vlees aan de pennen.


Yoghurt-komkommersaus. Schil de komkommers, snij ze doormidden en haal de pitjes eruit met een theelepeltje. Rasp de komkommer grof in een kom, strooi het zout erop en laat het geheel 5-6 minuten staan. Giet het vocht af. Roer yoghurt en munt door de komkommer.

Bak de kebabs in 15-20 minuten op een ingevette bakplaat goudbruin in de oven. Bestrijk tijdens het bakken regelmatig met een in gesmolten boter gedoopt kwastje.

20.30 uur **UITSERVEREN:** Snij de uien in dunne ringen, en de citroenen in partjes. Was de korianderblaadjes en maak ze droog. Serveer de kebabs op een voorverwarmd bord en strooi er wat ui en koriander over, garneer met een partje citroen.

Raita

Yoghurtsoep

Soep voor 15 personen	75	gr	boter
Moeilijkheidsgraad: 	4	st	uien
Uitvoering: 2 personen	2	st	rode paprika's
Tijd uitserveren: 21.00 uur	2	st	aardappelen
	2½	tl	kurkuma (koenjit)
BENODIGDHEDEN:	2	tl	gemalen komijn (djinten)
5 el kekererwtenmeel	2	tl	kerrie
750 ml melk	5	tl	fijngehakte peterselie
1 l yoghurt			zout, peper
6 dl water			

BEREIDING:

18.00 uur Zeef het kekererwtenmeel in een kom. Roer de melk, de yoghurt en het water door het erwtenmeel tot een dik vloeibaar mengsel is ontstaan.

Pel en snipper de uien, schil de aardappelen en snij in blokjes, ontdoe paprika's van zaadlijsten en snij en brunoise.

Verhit de boter in een grote pan en fruit hierin de kleingesneden uien, de stukjes paprika en de blokjes aardappel ca. 5 minuten. Voeg de kurkuma, komijn, kerrie en de fijngehakte peterselie toe en laat alles onder regelmatig omscheppen nog ca. 5 minuten doorfruiten.

Voeg het kekererwtenmengsel toe en breng de soep aan de kook. Draai het gas laag en laat de soep onder regelmatig roeren doorkoken.

Breng de soep op smaak met wat zout en peper.

21.00 uur UITSERVEREN: Schep de soep in voorverwarmde borden en garneer met een toefje peterselie

Eet smakelijk (PGW, YK, HL, KvH)

Am2001-06-03

Tandoori Murgh, Naan

Tandoorikip met brood

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering; 2 personen

Oven voorverwarmen: 175° C

Oven voorverwarmen: 225° C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 st kipkarbonades

VOOR DE MARINADE:

5 el tandooripoeder

5 el volle yoghurt

5 el zonnebloemolie

5 el azijn

5 el citroensap

VOOR DE GARNERING

5 st kleine uien

3 st citroenen

VOOR DE NAAN:

500 gr bloem

1 tl zout

1 zakje bakpoeder

2 tl suiker

1 zakje gedroogde gist

3 dl melk

3 dl yoghurt

100 gr heelei

4 te knoflook

VOOR HET UITSERVEREN:

50 gr gesmolten boter

BEREIDING:

18.00 uur Snij het dijbeen uit de kippendijen.

Meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar in een grote, platte, metalen schaal en wrijf de kip ermee in. Laat zo lang mogelijk marineren.

Snij de uien in dunne ringen en de citroenen in schijfjes.

Zeef de bloem met zout, bakpoeder en suiker in de plastic kom van de mixer (met deeghaken).

Vermeng de melk met de yoghurt en verwarm het mengsel in een pan tot het lauw is. Strooi de gistkorrels op de bloem. Zet de mixer aan en voeg bij beetje de lauwe melkyoghurt toe. Kneed alles ca. 10 minuten goed dooreen. Voeg op het laatst het ei en de gesnipperde knoflook toe en kneed dit door het deeg. In feite is er eerder sprake van een dik beslag, zoals ongeveer voor oliebollen.

Doe het deeg/beslag in een kom en dek af met een vochtige doek. Laat op een warme plaats ca. 1 uur rijzen tot het volume is verdubbeld.

Het deeg/beslag kan voor het afbakken op twee manieren worden verwerkt.

a) Bekleed twee bakplaten met bakpapier en stort op elke plaat de helft van het deeg. Laat uitvloeien tot er twee grote, dikke pannenkoeken zijn ontstaan. Laat een half uur rijzen.

b) Bekleed drie bakplaten met bakpapier. Zet een platte schaal met bloem klaar. Neem met een lepel een flinke lepel deeg/beslag en schraap dit met een tweede lepel van de eerste in de bloembak. Bestrooi met wat bloem neem het deeg voorzichtig op en vorm er snel met twee handen een plat pannenkoekje van. Dit vereist enige handigheid. Leg de pannenkoekjes op de bakplaten.

Bak de naans ca. 15 minuten in de oven op 225° C tot het brood gaar is en een bruin kleurtje heeft gekregen.

Leg de kip op bakpapier op de bakplaat en bak in de oven op 175° C in ca. 15-20 minuten gaar.

21.00 uur **UITSERVEREN:** Verwarm de grill voor op 200° en grill de kip samen met de uienringen nog 4-5 minuten hieronder tot ze gloeiend heet zijn (sommige uitstekende stukjes zullen zelfs haast zwart kleuren). Bestrijk de warme naans met gesmolten boter. Serveer op voorverwarmde borden met een schijfje citroen.

Jhinga dhania masala, Rogan jhost, guda, basmati

Garnalencurry, lamscurry, gevulde courgettes, basmatirijst

Hoofdgerecht voor 15 personen
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹
Uitvoering: 4 personen
Oven voorverwarmen op: 180° C
Tijd uitserveren: 22.00 uur

1	msp	asafoetida
2	tl	zout
1	msp	gemalen zwarte peper
4	dl	yoghurt
4	dl	warm water
2	tl	korianderzaad
1	msp	kruidnagelpoeder
2	cm	gemberwortel
1	tl	chilipoeder
1	tl	gemalen kardamomzaad
2	tl	garam masala
¼	l	crème fraîche
2	tl	suiker

BENODIGDHEDEN

VOOR DE GARNALEN CURRY

1	kg	ongepelde Noorse garnalen
2	st	grote onrijpe mango's
60	gr	geraspte kokos
½	el	korianderzaadjes
½	tl	chilipeper
250	ml	water
1	st	middelgrote uien
2	cm	verse gember
2	st	laurierblaadjes
½	tl	turmeric (koenjit)
140	ml	dikke kokosmelk van een half blok santen verse korianderblaadjes
2	tl	zonnebloemolie

VOOR DE GEVULDE COURGETTES:

4	st	courgettes
4	el	zonnebloemolie
1	st	ui
2	st	tomaten
1	tl	garam masala
1	msp	chilipoeder
2	tl	mangopoeder
4	el	slagroom

VOOR DE LAMSCURRY:

1½	kg	lamsvlees (zonder been)
3	tl	ghee (geklaarde boter)

VOOR DE RIJST:

400	gr	basmatirijst
-----	----	--------------

BEREIDING:

18.00 uur **Garnalencurry:** Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en spoel ze af onder koud water.

Pel de mango's en snij ze in blokjes. Schil de gemberwortel en snij in dunne schijfjes.

Meng in de keukenmachine de kokos, koriander, chilipeper en de gemberschijfjes met een scheutje water tot er een smeùige pasta ontstaat.

Maak de uien schoon en snipper ze. Fruit aan in olie tot ze glazig zijn; doe de laurierblaadjes en kokospasta erbij en fruit ca. 6 minuten (of totdat de olie aan de oppervlakte komt drijven).

Voeg de garnalen en de mango toe, het restant water, wat zout en de turmeric. Laat ca. 10 minuten zachtjes pruttelen tot de garnalen gaar zijn. Roer van het vuur af beetje bij beetje de kokosmelk erdoor.

Lamscurry. Ontdoe het lamsvlees van overbodig vet en snij het in blokjes van ca. 2 cm. Smelt de geklaarde boter in een grote pan en bak het vlees in gedeeltes tot het rondom bruin is.

Voeg de *asafoetida*, zout en peper en doe al het vlees terug in de pan. Voeg de yoghurt toe en laat het op een middelmatig vuur pruttelen. Roer regelmatig tot alle vocht geabsorbeerd is.

Voeg het water toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag.

Bak het korianderzaad in een droge pan tot het gekleurd is. Stamp het zaad fijn in de vijzel en doe bij het vleesmengsel, samen met de overige kruiden. Laat ca. 25 minuten pruttelen.

Voeg crème fraîche en suiker toe en laat weer warm worden.

Basmatirijst. Kook 400 gram basmatirijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar. Hou, indien nodig, warm in de warmhoudkast.

Spinazie. Was de spinazie en kook met het aanhangende water en wat zout in ca. 7 minuten gaar. Laat de spinazie zeer goed uitlekken.

Pel de ui en snij in dunne ringen. Verhit de *ghee* in een wok en bak spinazie en uiringen hierin. Voeg de kerrie toe en fruit deze onder regelmatig omscheppen 3 minuten mee. Laat alles door en door warm worden.

Gevulde courgettes. Ontdoe courgettes van steelaanzet, was en droog ze. Snij elke courgette in de breedte in 4 stukken en hol deze uit tot er een bakje ontstaat. Bewaar de courgettepulp. Verhit de olie in de koekenpan, bak de courgettes hier aan beide kanten ca. 1-2 minuten in en laat ze uitlekken.

Pel en snipper de ui. Ontvel de tomaten en verwijder het zaadvocht, snij in blokjes. Verhit een beetje olie in een koekenpan en fruit de ui hier glazig in. Voeg de tomatenblokjes toe en laat deze 4-5 min. meebakken.

Voeg *garam masala*, chilipoeder, mangopoeder en zout toe. Roer er ten slotte de room door. Dek de pan af en laat ca. 5 minuten stoven onder af en toe roeren. Voeg als laatste de courgettepulp toe en laat even meewarmen.

Vul de courgettes met het mengsel en plaats op een bakplaat. Stoof de courgettes 10 minuten in de oven op 180° C.

22.00 uur UITSERVEREN: Doe alle gerechten in voorverwarmde schaaltes (neem er ca. 2-3 per gerecht) en zet deze midden op tafel.

Eet smakelijk (PGW, YK, HL, KvH)

Am2001-06-05

Rajbhog

Indiase oliebollen

Nagerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 180° C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

VOOR DE CHENNABALLEN:

750 gr ricotta

1½ kg kristalsuiker

1½ el maïzena

100 gr bloem

BENODIGDHEDEN VOOR DE VULLING:

500 ml melk

3 el kristalsuiker

60 gr gehakte pistachenoten

8 st kardemoms

VOOR HET SERVEREN:

7 st nectarines

60 gr gehakte pistachenoten

BEREIDING:

18.00 uur **De vulling.** Breng suiker en melk in een pan met zware bodem aan de kook en laat zachtjes tot de helft inkoken.

Draai het gas lager, voeg gehakte pistachenoten en geplette kardemoms toe en laat verder koken tot het mengsel van de zijanten van de pan loslaat. Stort de massa op een bord en laat afkoelen.

De chennaballen. Breng de suiker met 2 liter water aan de kook en laat onder constant roeren zachtjes koken tot de suiker is opgelost.

Draai het vuur hoger en laat nog 5 minuten koken.

Haal van het vuur en zet apart.

Vermeng de ricotta met de bloem en de vulling. Draai hiervan 15 ballen en druk deze plat tot dikke koekjes. Verdeel de vulling over de koekjes en rol de koekjes dicht tot een naadloze bal.

Breng de suikerstroop opnieuw aan de kook en laat de gevulde ballen erin glijden. Draai het vuur hoger en laat de ballen ca. 20 minuten koken, waarbij na 4 minuten de in 50 ml water losgeroerde maïzena wordt toegevoegd.

Schenk er daarna telkens om de 4 minuten 50 ml water bij om de dikte van de suikerstroop te behouden. Pas wel op dat het water rechtstreeks aan de stroop wordt toegevoegd en niet op de ballen.

Haal de pan van het vuur. Laat 10 minuten afkoelen en voeg het rozenwater toe. Laat de ballen verder tot keukentemperatuur afkoelen.

22.30 uur **UITSERVEREN:** Snij de nectarines in mooie schijfjes en schik deze op een bord. Leg 1 bal met wat siroop in het midden. Garneer eventueel met wat pistachenotenkruimels.

Eet smakelijk (PGW, YK, HL, KvH)

Am2001-06-06