

Inspiration fra det indiske køkken. Opskrifter

Aloo gobi. Paratha. Dal chawal. Gulab jamun. Palak paneer. Lassi. Alle er retter fra min barndom i Rajasthan. Længe efter at min familie forlod Indien og etablerede sig i USA, bad mine brødre og jeg vores mor – igen og igen – om at lave de samme retter. Selv nu sættes der chapatti, subji og raita på bordet, når vores familie samles. Da jeg begyndte at skrive denne trilogi, var jeg bevidst om, at det særprægede forhold, som indere har til mad, skulle være en vigtig del af historien. I århundreder før Marco Polo kom til Indien i sin søgen efter krydderier, havde inderne høstet sorte og grønne peberkorn, presset olie af nelliker og malet sennepsfrø til at krydre mad, skærpe sanserne og styrke kroppen. Krydderierne koriander, gurkemejerod, blandingskrydderiet garam masala og kommen er lige så stor en del af min arv som de blågrønne øjne, jeg har arvet fra min mor, Sudha.

Selv mens jeg skriver dette, sidder jeg med en chai med kar-demommefrø, en kanelstang og hele peberkorn. Disse krydderier, der passer så godt sammen, bringer min barndoms Indien til live igen i min fantasi med al dets kaotiske, drømmeagtige pragt.

Det tager tid at tilberede indiske retter: mange ingredienser skal skæres, skrælles eller snittes; forberedelserne foregår som regel i flere trin; den rette smag opnås kun ved at tilsætte krydderier (helt op til otte) på lige netop det helt rigtige tidspunkt. Indisk mad er stærk, farverig, smækfuld af aroma og smage. Der findes ikke noget bedre end at berige et plot og understrege karakterers udvikling ved at tilføre en historie en masse fra et af verdens lækreste og højtelskede køkkener.

Aloo gobi matar subji

(karryret med kartoffel, blomkål, ærter)

Min mor lavede ofte denne vegetarret. Den er let og hurtig såvel som sund og lækker. I det indiske køkken har man altid masser af kartofler, løg, hvidløg, chili og koriander hjemme, da det er hyppige ingredienser i næsten alle grøntsagsretter.

I det nordlige Indien spises aloo gobi matar subji ofte med chapatti, nan eller roti. Nogle foretrækker basmatiris til deres grøntsagsret, men man kan også servere andre krydrede grøntsagsretter til, eksempelvis okra eller aubergine eller kikærter. En dressing af yoghurt smagt til med stødt kommen og salt er også populær. Og en stærk mango- eller citronchutney vil give et fremragende pift til dem, der kan lide mad med ekstra spræl.

Ingredienser (4 personer):

2 bagekartofler (aloo) eller 300 g alm. kartofler, skrællet og skåret i tern

1 lille blomkål (gobi), skåret i buketter

2½ dl friske eller frosne grønne ærter (matar) 1 løg, fintsnittet

4 fed hvidløg (eller mere, hvis ønsket), fintsnittet

1¼ dl olie (raps, solsikke eller tidsel)

2 tsk. spidskommen

2 spsk. gurkemeje

2 spsk. stødt kommen

1 spsk. garam masala (blandingskrydderi)

1 spsk. ingefær, fintsnittet

2 spsk. tørret koriander, stødt (kan erstattes med flere korian-

derblade)

2 spsk. tørret rød chili ELLER 1 frisk stærk chili, fintsnittet 2-3 spsk. salt (eller efter smag)

½ dl vand

1 lille bundt frisk koriander

Sådan gør du:

1. Hæld olien på en pande eller i en tykbundet gryde. Steg spidskommen, til det begynder at syde.
2. Tilsæt løg og steg ved høj varme, til de er klare.
3. Skru ned for varmen (til medium). Tilsæt gurkemeje, stødt kommen, garam masala, tørret koriander, chili og salt. Steg 3-4 minutter under omrøring.
4. Tilsæt hvidløg og ingefær under omrøring. Tilsæt ærter. Omrør.
5. Tilsæt kartofler og blomkålsbuketter. Omrør, til alle ingredienser er godt dækket af krydderier.
6. Når blandingen begynder at syde, tilsæt vand, så grønt-sagerne ikke brænder på. Tilsæt eventuelt mere vand, hvis du ønsker en mere suppelignende ret. Min far foretrak en tør version – som mange i det nordlige Indien foretrækker – så min mor brugte kun et minimum af vand i sin opskrift.
7. Skru ned og læg låg på. Lad simre i yderligere 10-12 minutter. Vær opmærksom på, at blomkålen ikke koger ud; den smager bedst med lidt bid i buketterne.
8. Drys med korianderblade.
9. Spis.