

Chole – krydrede kikærter

Uanset om du er veganer, vegetar eller kødelsker, vil *chole* med kikærter være et lækkert bud på et måltid. De mætter ganske fortrinligt og smager så godt, når de tilberedes med indiske krydderier, at *chole* alene sagtens kan udgøre et måltid. *Chole* kan også serveres oven på ris, som min mor altid gjorde, eller rulles ind i en blød tortilla.

Min mor satte hele kikærter i blød natten over, men jeg tager den nemme løsning: kikærter på dåse fra supermarkedet! Vælg vand, kokosmælk eller hønsebouillon, alt efter hvilken konsistens der ønskes.

Ingredienser:

3 spsk smagsneutral madolie eller kokosolie

2 tsk spidskommen

1 gult eller hvidt løg, finthakket

4 fed hvidløg, finthakket

1 tsk ingefær, finthakket

- 1 tsk stødt rød chili eller chiliflager (eller efter smag)
- 2 tsk stødt kommen
- 2 spsk gurkemeje
- 2 tsk garam masala (blandingskrydderi)
- 2 spsk stødt koriander (kan erstattes ved at øge mængden af korianderblade end den nævnte på 1 dl)
- 1 tsk sort peber
- 2-3 tsk salt (eller efter smag)
- 1 dåse flåede eller hakkede tomater
- 1,5 dl vand eller kokosmælk eller hønsebouillon
- 2 dåser kikærter, drænet
- 1 dl korianderblade, hakket

Sådan gør du:

1. Hæld olien på en dyb pande eller i en tykbundet gryde.
2. Tilsæt spidskommen og steg, til det begynder at syde.
3. Tilsæt løg, hvidløg, ingefær og stødt chili eller chiliflager, og steg ved god varme, til løgene er klare.
4. Tilsæt stødt kommen, gurkemeje, garam masala, stødt koriander, sort peber og salt. Omrør, til der dannes en krydderipasta. Hvis blandingen er for tør, tilsæt lidt vand.
5. Tilsæt tomater til krydderipastaen. Omrør.
6. Tilsæt kokosmælk/vand/hønsebouillon og kikærter. Omrør og skru ned for varmen. Lad simre i ca. 15 minutter, til kikærterne er møre.
7. Garnér med korianderblade.

Gulkand – rosenbladmarmelade

Roser er ikke kun en vigtig ingrediens i parfumer, de har også plads i det indiske køkken, især i desserter. Rosenvand, rosesorbet, *falooda* og roseis trækker den berusende smag fra røde og lyserøde rosenblade. Det samme gør den rosenbladmarmelade, som min mor altid lavede. Den hedder *gulkand*, der stammer fra *gulab*, som betyder rose på hindi.

Hver eneste familie har sin helt egen opskrift på rosenbladmarmelade. Her får I min mors version. Den var så lækker, at vi kastede os over den, så snart den var færdig, uden så meget som at overveje, hvor hun fik rosenbladene fra (havde vi roser i haven?), hvornår hun plukkede dem (tidligt om morgenen, når der stadig var dug på dem?), eller hvordan hun i det hele taget tryllede denne lækkerbissen frem. Den var der bare lige pludselig, når vi kom hjem fra skole – det var ren magi.

Og smagen? Den var himmelsk.

Som stort set al anden indisk mad smager og dufter *gulkand*

ikke blot fantastisk, men har også andre gavnlige virkninger. *Gulkand* mindsker syren i kroppen, giver øget energi og fremmer heling af hudirritationer som vabler, akne og rynker (ja tak!).

Ingredienser:

- 1 skoldet henkogningsglas med tætsluttende låg
- 2 dl rosenblade, røde eller lyserøde, skyllet, tørret og hakket (brug kun rosenblade fra planter, der ikke er blevet sprøjtet med insektgift)
- 1 dl stødt melis (eller hugget sukker)
- ½ tsk knuste kardemommefrø (kan udelades)

Sådan gør du:

1. Læg et lag hakkede tørrede rosenblade i bunden af glasset.
2. Tilsæt et lag sukker.
3. Gentag processen, til alle rosenblade og sukkeret er brugt. Tilsæt evt. knust kardemomme.
4. Sæt tætsluttende låg på.
5. Sæt glasset i sollys i 7-10 dage.
6. Omrør indholdet hver dag med en ren ske. Indholdet vil efterhånden få en blød konsistens.
7. Omrør den sidste dag, og sæt glasset i køleskabet. Holdbarhed op til 1 år.
8. Nydes på ristet brød, is, i mælk eller direkte fra glasset! I Indien er det også populært i *paan*, som er en indisk lækkerbiskken, der giver frisk ånde og består af fyldte betelblade med betelnødder, limepasta, kardemomme, kokos, fennikel og andre krydderier.