

Joost's kookhoekje 22 - Twee keer Indiaas

Twee Indiase gerechten deze keer: meeta dahl en een groente-curry met madrasi masala.

Meeta Dahl is een rode linzen puree. Dat klinkt zwaarder dan het is. Het is redelijk eenvoudig te bereiden.

Kook per persoon ongeveer een half kopje **rode linzen**. Dit zijn erg kleine linzen, onder andere te koop bij de natuurvoedingswinkel. Ook bij de Turk zijn ze soms te vinden. Voeg een beetje **kurkuma** (dit is gemalen geelwortel, ook wel koenjit of koenir genoemd, een kleurstof, in iedere supermarkt te koop), per persoon ongeveer een halve theelepel **gemalen koriander**, wat **gepelde tomaten uit blik** en eventueel peper en zout toe. Prak de tomaten indien nodig: Het is de bedoeling dat je een redelijk homogene massa krijgt. Na ongeveer twintig minuten zijn de linzen helemaal gaar en kapot gekookt. Strooi als laatste wat **verse korianderblaadjes** over de dahl. Verse koriander is te koop bij de Turk en soms bij de toko.

Dit gerecht is erg lekker met in de oven warmgemaakt Turks brood en spercieboontjes met kokos: kook spercieboontjes beetgaar en strooi er geraspte kokos overheen.

Voor groente-curry met madrasi masala, ook een redelijk eenvoudig te bereiden – en erg lekker – gerecht, heb je madrasi masala nodig. In het ES-VBlad van december 1995 staat beschreven hoe je dat kunt maken. Ook op <http://www.xs4all.nl/joostvb/kook/> is die informatie te vinden. Je kunt madrasi masala – kruidenmengsel uit de Indiase plaats Madras betekent dat – ook bij de goed gesorteerde kruidenier kopen. Te vinden tussen de kerries.

Fruit in **ghee of zonnebloemolie** wat **ui** en **knoflook**. Ghee (spreek uit ‘dzjie’) is geklaarde, dat wil zeggen gezuiverde, al dan niet plantaardige boter, en het Indiase middel om in te bakken bij uitstek.

Doe er per persoon ongeveer één eetlepel **madrasi masala** bij. Voeg groenten als **tomaten** (eventueel uit blik) en **spercieboontjes** toe. Ook **aardappels** doen het goed hierbij. Doe er nog per vier personen ongeveer een achtste **kokosblok** bij. Kokos wordt ook wel santen of klapper genoemd en is in blokken te vinden in de koeling van de toko. Proef of de hoeveelheid kokos naar wens is. Serveer met witte rijst, of eventueel met – bijvoorbeeld Turks – brood.