Joost's kookhoekje 25 - Vindaloo

Vindaloo deze keer. De vindaloo pasta in potten van de firma Patak kan ik niet meer in de winkels vinden, dus ging ik zelf maar eens aan de slag.

Vindaloo is een indiase curry die in de loop van de geschiedenis een Engelse draai heeft gekregen: de Indiërs kwamen erachter dat die Engelsen soms terecht veel azijn gebruiken.

Als je een voorraad aan wilt leggen, dan kun je de hoeveelheden voor het kruidenmengsel met een factor naar je smaak vermenigvuldigen. Ik geef hier de hoeveelheden voor één maaltijd.

Bak zachtjes in wat olie of ghee (geklaarde Indiase boter is dat), na eventueel gemalen te hebben: Twee theelepels **komijn** (ook wel djintan of jeera genoemt), een eetlepel **koriander** (ook wel ketoembar of dhania genoemd), een theelepel **kurkuma** (ook wel koenjit, koenir, geelwortel of turmeric genoemd), anderhalve theelepel **mosterdzaadjes** (of een halve theelepel gemalen mosterd), twee à drie gedroogde **rode pepertjes** (of een halve theelepel cayennepeper), een theelepel gemalen **zwarte peper** (jazeker, zowel rode als zwarte peper zijn hier nodig!), een vingerkootje **gemberwortel** (of iets meer, of een halve theelepel gemalen gember alias djahé), (voor de super royal gold uitvoering kun je nog toevoegen: een theelepel kardemomzaden, een klein stukje kaneelstok, en een theelepel fenegriek zaadjes).

Doe hier wat zout en - op zijn minst - vijf eetlepels azijn bij. Nu kun je dit in een potje doen en in de koelkast bewaren, of er meteen een gerecht van gaan maken.

Bak de kruidenpasta in olie of ghee, met wat ui en knoflook.

Je kunt hier varkensvlees in laten sudderen, maar als je sympathiseert met de Stichting Varkens in Nood, dan kun de varkens ook laten voor wat ze zijn, en in de pasta wat groenten als tomaten (eventueel uit blik), winterpeen, aardappel, rode paprika, sperciebоontjes, snijbonen, bloemkool, broccoli, ja, zelfs spinazie gaar stoven.

Serveer met witte rijst en eventueel nan (Indiaas brood is dat). Ook papadums (Indiase 'kroepoek') en mangochutney is er lekker bij.

Joost van Baal