

Inhoud

Inleiding.....	6
Taart en cake.....	12
Pie en vruchtentaart.....	64
Zoete lekkernijen.....	90
Hartige tussendoortjes.....	148
Brood.....	176
Bijgerechten.....	218
Register.....	236
Dankbetuiging.....	240

De specerijen

Saffraan.....	42
Kardemom.....	52
Venkel.....	76
Steranijs.....	116
Kruidnagel.....	130
Kaneel.....	142
Koriander.....	158
Ajowanzaad.....	184
Komijn.....	190
Fenegriek.....	208
Tamarinde.....	228

Inleiding

Dit boek gaat over mijn culinaire reis tot nu. Het brengt al mijn herinneringen aan voedsel samen in de vorm van gebakken lekkernijen en nieuwe smaaksensaties. In dit kookboek vindt u niet alleen traditionele, op de Indiase keuken geïnspireerde gerechten, maar ook enkele moderne recepten met specerijen. De Indiase keuken is tegenwoordig geen onbekende meer in Europa en velen van ons zijn al bekend met tal van Aziatische ingrediënten, zoals chilipeper, kikkererwten, geelwortelpoeder, tamarinde, maanzaad en paneer. Hoewel al deze heerlijke smaken tegenwoordig goed verkrijgbaar zijn in de supermarkt en Aziatische winkel, worden ze nog niet veel gebruikt in de keuken. Ik wil u aanmoedigen dat wel te doen, of het nu is voor Wittechocoladetaart met pistache en kardemom (*zie blz. 39*), Gestoomde rabarber-aardbeiencake met steranijs en kaneel (*zie blz. 113*), Koriander-kippakketjes (*zie blz. 157*) of Koriander-muntbrood (*zie blz. 193*). Mijn pie's zijn gevuld met vullingen die ik al sinds mijn jeugd ken – u komt ze alleen niet vaak tegen in warmwaterdeeg!

Ik heb zolang ik me kan herinneren lekker zelfgemaakt voedsel gegeten. Toen ik opgroeide in Jabalpur, een oude stad in de staat Madhya Pradesh in Midden-India, was er bijna geen bewerkt voedsel, en ook aten we niet vaak buiten de deur. Mijn moeder kookte alles zelf – van eenvoudige gerechten tot uitgebreide feestmaaltijden – van verse, rauwe ingrediënten. Vaak bedacht ze het gerecht al doende. Ze gebruikte geen recepten, hoewel ze nieuwe ideeën wel in haar dagboek noteerde. Doordat ik mijn moeder zo bezig zag in de keuken, begon ik koken zelf ook leuk te vinden. En net als mijn moeder leer ik snel. Zij wist precies hoe specerijen en andere ingrediënten te gebruiken, wat mij het zelfvertrouwen gaf smaken te combineren en te experimenteren.

In India kookt men niet graag zelf; de meeste mensen hebben trouwens ook geen oven. Ook wij kookten gewoon op het fornuis, en in restaurants wordt een tandoori gebruikt. Mijn eerste herinneringen aan koken omvatten mijn moeder die onze zeer eenvoudige tafeloven gebruikt (wat ze nog steeds doet) voor verjaarsaarten voor mijn twee zussen en mij. Toen ik ouder werd, bakte ik zelf taarten voor vrienden en mijn vele neven en nichten –





Ik at deze taart voor het eerst bij mijn vriendin Janina. Ik was er verrukt van en vroeg haar moeder meteen om het recept. Het is een Finse taart die zodanig wordt samengesteld dat de lagen cake, room en meringue goed te onderscheiden zijn. Ik heb het recept iets gewijzigd door saffraan toe te voegen, plus wat lichtbruine basterdsuiker voor een lichte karamelsmaak. Het resultaat is een buitengewoon lekkere taart die er ook nog eens prachtig uitziet.

Saffraan-meringuetart

Voor 10-12 personen

1 dl melk
2 mespuntjes saffraandraadjes
125 g boter, op kamertemperatuur, plus extra voor het invetten
100 g lichtbruine basterdsuiker
4 eidooiers
150 g tarwebloem
2 theelepels bakpoeder

Voor de meringue

4 eiwitten
200 g fijne kristalsuiker
100 g geschaafde amandelen

Voor de room

3 dl double cream, of 2 dl slagroom en 100 g mascarpone
2 eetlepels fijne kristalsuiker

Doe voor de cake de melk en saffraan in een pannetje op laag vuur. Verwarm de melk langzaam tot tegen het kookpunt. Zet het vuur dan uit en laat de saffraan 15 minuten in de melk trekken.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een cakevorm van 40 x 30 cm in en bekleed hem met bakpapier.

Klop de boter en suiker met een elektrische mixer licht en schuimig. Voeg de eidooiers toe en klop nog even goed. Voeg nu de bloem, het bakpoeder en de saffraanmelk toe. Klop alles kort door elkaar, tot ze net gemengd zijn. Schep het beslag in de cakevorm.

Klop voor de meringue de eiwitten in een grote, zeer schone kom met een elektrische mixer bijna stijf. Voeg dan geleidelijk de suiker toe en klop het eiwit stijf en glanzend.

Schep het eiwit voorzichtig over het beslag in de vorm en bestrooi het met de amandelen. Bak de cake 25-30 minuten, of tot een prikker die u in het midden steekt er schoon uit komt. Laat hem in de vorm afkoelen.

Klop in een schone kom de room met de suiker stijf. Snijd de afgekoelde cake horizontaal doormidden. Leg één cakelaag op een serveerschaal en bestrijk hem met de room. Leg de tweede laag erop en werk de randen netjes bij. Serveer de taart zo snel mogelijk; hij smaakt dezelfde dag het lekkerst.



The image shows several cinnamon sticks of varying lengths and thicknesses, some broken into smaller pieces, scattered across a white surface with a prominent cracked and peeling texture. The sticks are a warm, reddish-brown color, and the background is a stark, weathered white.

Kaneel

Voor veel mensen is kaneel een belangrijke specerij en velen hebben er dan ook wel een busje van in huis. Ik leerde kaneel pas kennen toen ik naar Engeland verhuisde. In India gebruikte mijn moeder hele kaneelstokjes, en alleen voor hartige gerechten. Dat is zo mooi aan kaneel – hij is zowel in zoete als in hartige gerechten lekker.

De smaak van kaneel is warm, sterk, kruidig en op een verrassende manier bitter als je in aanmerking neemt dat de specerij bekendstaat om haar zoete smaak. Ik vind kaneel lekker bij tomaten, aardappels en verse kruiden. Hij laat zich goed combineren met andere specerijen, zoals kardemom, steranijs, kruidnagel en gember, en is het hoofdingrediënt in masala-*chai* en in de klassieke Engelse *mixed spice* (koekkruiden).

Er zijn verschillende soorten kaneel maar de beste is afkomstig uit Sri Lanka, waar alleen de binnenste bast van *Cinnamomum verum*, een soort laurier, wordt gebruikt voor de stokjes. Deze boom groeit ook op de Seychellen en op Madagaskar. De beste kaneelstokjes zijn geelbruin met dunne, iets flexibele lagen. Stokjes uit China of Indonesië

zijn donkerder van kleur, met een veel dikkere bast. Kaneel in poedervorm is meestal gemaakt van de grovere variëteiten, die een sterkere smaak hebben.

Kaneel past goed bij amandelen en walnoten, en geeft gerechten met vers fruit, vooral bananen, een heerlijk diepe smaak. U kunt de stokjes gebruiken als roerstokje voor warme dranken zoals koffie, thee, chocomelk, appelsap, kruidenwijn of cider.

Recepten schrijven vaak een bepaalde lengte kaneelstokjes voor of adviseren de stokjes in stukken te breken om meer smaak te laten vrijkomen. De stukjes worden niet gegeten, dus verwijder ze voor het serveren of gebruik ze als garnering.



Griesmeel wordt in de Indiase keuken veel gebruikt; op smaak gebracht met specerijen, kruiden en dal voor het Zuid-Indiase ontbijt *upma*, bijvoorbeeld, of gekookt met melk en ghee voor kleverige *halva*, een gerecht dat in heel India wordt gegeten. Mijn hartige griesmeelcake zit dankzij de verschillende groenten en verse kruiden vol smaak en is heel snel en gemakkelijk te maken. Gebruik grof griesmeel en niet de fijngemalen soort, anders krijgt u niet die onweerstaanbaar lekkere knapperige korst. Serveer met Tomaten-knoflookchutney (zie blz. 224).

Hartige griesmeelcake

Voor 14-16 personen

boter, voor het invetten
165 g grof griesmeel
1,25 dl yoghurt
1,25 dl water
1 ui, gesnipperd
1 wortel, geraspt
100 g spinazie, grof gehakt
2,5 cm verse gemberwortel, geschild en geraspt
2 groene chilipepers, fijngehakt
1¼ theelepel zout
½ theelepel geelwortelpoeder
½ theelepel baksoda
1 ei, geklopt
2 eetlepels plantaardige olie
1 theelepel zwart mosterdzaad
Tomaten-knoflookchutney (zie blz. 224), voor erbij

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een bakvorm van 25 cm doorsnee in en bekleed hem met bakpapier.

Roer in een grote kom alle ingrediënten behalve de olie en het mosterdzaad met een houten lepel goed door elkaar.

Verhit de olie in een kleine pan op matig vuur en voeg het mosterdzaad toe. Schenk zodra het begint te springen de olie (inclusief het zaad) over het beslag en meng alles goed met een pollepel. Schenk het beslag in de bakvorm.

Bak de cake 1 uur, of tot een prikker die u in het midden steekt er schoon uit komt. Laat hem 10 minuten in de vorm afkoelen en stort hem dan op een taartrooster. Serveer hem warm met de Tomaten-knoflookchutney. Deze hartige cake smaakt het lekkerst op de dag waarop hij is gemaakt.