

Voor Caroline, Katy,
Joe en Jennifer

VOORWOORD 4
OVER DIT KOOKBOEK 6
TIPS OM TIJD TE BESPAREN 7

VOORGERECHTEN 8
TOPCURRY'S 32
KLASSIEKE CURRY'S 48
VISRECEPTEN 72
SNELLE VEGETARISCHE CURRY'S
EN BIJGERECHTEN 82
UTTAPAMS, IDLI'S EN DOSA'S 102
TANDOORI GRILLEN EN ROOSTEREN 118
BIJGERECHTEN 138

INGREDIËNTENLUST 155
ONLINE ADRESSEN 156
REGISTER 157
DANKWOORD 160



Ik krijg vaak de vraag waarom dit gerecht 'kip 65' wordt genoemd. Er zijn twee aannemelijke verklaringen. De ene is dat het originele recept uit 65 verschillende ingrediënten bestond. De andere verklaring ligt meer voor de hand: in India, waar de menukaarten heel lang kunnen zijn, verscheen dit populaire gerecht steeds vaker als de vijftenzestigste optie op de menukaart, zodat je in een restaurant gewoon 'nummer 65' kon bestellen zonder naar de menukaart te hoeven kijken. Je kunt de kip van tevoren frituren, dus als je deze curryhuisklassieker tijdens een etentje serveert, hoef je niet boven de hete olie te staan als je gasten er al zijn.

KIP 65

VOOR 6 PERSONEN (OF VOOR MEER ALS ONDERDEEL VAN EEN MEERGANGENMENU)

VOORBEREIDING:
20 MINUTEN + MARINEREN
BEREIDING: 10 MINUTEN

1 kg kipfilet
koolzaadolie, om in te frituren
1 tl zwart mosterdzaad (o.a. toko)
1 tl komijnzaad
20 verse of vers ingevroren
curryblaadjes (o.a. toko, zie
pag. 155)
3 groene chilipepers, in ringetjes
12 teentjes knoflook, fijngehakt
10 cm verse gemberwortel, in
julienne
3 lente-uitjes, grofgehakt
2 el citroensap
2-3 el chilisaus (zelfgemaakt, zie
pag. 143, of kant-en-klaar),
optioneel

VOOR HET BESLAG
2 eieren, losgeklopt
2 el knoflook-gemberpasta (o.a.
toko, zie pag. 7)
3 el maïsmeel
3 el rijstmeel (zie pag. 155)
1 tl kurkumapoeder
1 el komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
2 tl chilipoeder
1½ el tandoori masala
1 tl zout
1 el versgemalen zwarte peper

Snijd de kipfilet in kleine stukjes (tikka).

Meng alle ingrediënten voor het beslag tot een pasta en wrijf hiermee de kip in. Laat 30 minuten of een hele nacht afgedekt in de koelkast marineren als je tijd hebt, maar het is niet essentieel.

Verhit vlak voor het frituren een laag koolzaadolie van minimaal 10 cm in een grote wok, tot een temperatuur dat een stukje kip meteen in de olie begint te sissen. Je kunt ook een frituurthermometer gebruiken; deze moet dan 190 °C aangeven.

Bak de stukjes kipfilet in porties, tot de kip lekker krokant en vrijwel gaar is. Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten per portie. Laat de gefrituurde kip op een rooster uitlekken terwijl je de rest bakt. Het frituren kun je van tevoren doen. Bewaar de gefrituurde kip tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Laat de olie licht afkoelen en gooi alle olie op ongeveer 3 eetlepels na weg. Zet de wok op hoog vuur en meng het mosterdzaad door de overgebleven olie. Zet het vuur lager zodra de zadjes beginnen te springen. Voeg het komijnzaad, de curryblaadjes en de groene chilipepers toe en bak ongeveer 30 seconden. Roer de knoflook-gemberpasta erdoor en bak ongeveer 1 minuut tot alles geurig en zacht is.

Voeg de kip en de lente-ui toe en roer goed door elkaar. Bak op hoog vuur tot de kip helemaal gaar is. Besprenkel met het citroensap en voeg eventueel de chilisaus toe. Roer alles nog een keer goed door, breng indien nodig verder op smaak met zout en serveer.





Deze gerookte, gebakken tandoori kip kan zo worden geserveerd of worden toegevoegd aan een curry, zoals kip tikka masala. Met mijn houtskoolmethode bereik je die typische tandoorovensmaak terwijl je de kip gewoon in een koekenpan bakt. De houtskool is optioneel, dus je mag die stap ook overslaan als je het te veel gedoe vindt. Wil je de kip liever in de oven bereiden? Leg de gemarineerde kip dan op een rooster in een voorverwarmde oven op 200 °C en rooster de kip, halverwege kerend, tot hij gaar is. Je kunt ook een vleesthermometer gebruiken: deze moet 75-80 °C aangeven.

GEBAKKEN TANDOORI KIP

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING:

10-20 MINUTEN +

MARINEREN

BEREIDING: 15 MINUTEN +

ROKEN

8 kippendijen, zonder vel
sap van 1 citroen
zout
1-2 stukjes houtskool (optioneel)
3 flinke el ghee of koolzaadolie
1 ui, in ringen
2 limoenen, in kwarten

VOOR DE MARINADE

200 g Griekse yoghurt
1 el roomkaas
1 el koolzaadolie
1 tl kurkumapoeder
1 el komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
1 el chilipoeder
1 el tandoori masala
2 el knoflook-gemberpasta (o.a.
toko, zie pag. 7)
zout

Snijd elke kippendij met een scherp mes drie keer in, leg in een schaal en meng met het citroensap en $\frac{3}{4}$ theelepel zout.

Klop alle ingrediënten voor de marinade door elkaar tot een gladde emulsie. Schenk de marinade over de kip en masseer in het vlees. Dek af met plasticfolie en laat minimaal 30 minuten of een hele nacht afgedekt in de koelkast marineren.

Steek buiten vlak voor het bakken twee stukken houtskool aan en laat ze witheet worden; deze stap is optioneel.

Smelt de ghee in een koekenpan met goed sluitende deksel op middelhoog vuur. Leg de kip in de pan zodra de ghee zichtbaar heet is. Leg niet te veel kip tegelijk in de pan, want de kip laat vocht los en zal dan niet goed roosteren. (Bak de kip indien nodig in porties.) Bak ongeveer 2 minuten op de ene kant, keer om en bak nog 2 minuten op de andere kant, tot de kip aan beide kanten goed gebakken is. Zet het vuur indien nodig lager en bak nog ongeveer 8 minuten regelmatig kerend, tot de kip gaar is.

Schuif de kip aan de kant, zodat er in het midden wat ruimte ontstaat. Leg de houtskool voorzichtig op een stuk aluminiumfolie en leg in de ontstane ruimte van de pan. Sprengel een theelepel olie op de houtskool die daardoor hevig zal gaan roken.

Leg het deksel op de pan en laat de kip ongeveer 5 minuten roken, tot de rook is verdwenen. Leg de kip op een voorverwarmd bord en garneer met de ui en partjes limoen. Bestrooi met zout naar smaak en serveer.



Als je ooit in het Northern Quarter van Manchester bent, kom je daar een aantal geweldige currycafés tegen die je echt moet bezoeken. Dit zijn ongedwongen (afhaal)restaurants die er oud en doorleefd uitzien, maar onberispelijk zijn – en het eten is er fenomenaal. Je kunt er nog steeds een curry met rijst krijgen voor vijf pond. Een van mijn favoriete adresjes is *Al-Faisal Tandoori*.

Ik kwam daar voor het eerst in 1998 en er is sindsdien weinig veranderd. Ze hebben nog steeds de groene tafels met de stoelen eraan vast en op elke tafel staat een kan water met glazen. Ze zijn maar tot 20.00 uur geopend en ze serveren geen alcohol, maar het is de perfecte plek voor een lunch of een vroege avondmaaltijd. Er wordt elke dag vers gekookt. Dit eenvoudige recept kreeg ik die dag van Tariq Malik. Ik ben er dol op!

CHANNA

VOOR 4 PERSONEN (OF VOOR MEER ALS ONDERDEEL VAN EEN MEERGANGENMENU)

VOORBEREIDING:

10 MINUTEN

BEREIDING: 1 UUR EN
15 MINUTEN

4 el koolzaadolie
2 el knoflook-gemberpasta (o.a. toko, zie pag. 7)
250 g gedroogde kikkererwten, een nacht geweekt in water, daarna uitgelekt
½ tl zuiveringszout
1 volle el komijnzaad
½ tl ajowanzaad (o.a. toko)
½ tl chilipoeder
1 ui, fijngesneden
zout
groene chilipeper en koriander, fijngehakt, om erbij te serveren

Verhit 1 eetlepel van de koolzaadolie in een grote pan op middelhoog vuur. Roer de knoflook-gemberpasta door de hete olie en bak ongeveer 1 minuut. Voeg nu de geweekte kikkererwten en het zuiveringszout toe en bedek met water. Laat ongeveer 70 minuten zachtjes koken en voeg indien nodig wat water toe, tot de kikkererwten gaar zijn. Dit is een vrij dikke curry, dus pas op met water toevoegen wanneer de kikkererwten bijna gaar zijn.

Verhit de rest van de olie in een andere koekenpan op middelhoog vuur en bak het komijnzaad en het ajowanzaad ongeveer 40 seconden in de olie. Voeg het chilipoeder en de fijngesneden ui toe en bak tot de ui lichtbruin en zacht is. Voeg toe aan de kikkererwten en roer goed door.

Breng op smaak met zout en serveer met gehakte chilipepers en koriander, die aan tafel naar smaak kunnen worden toegevoegd.

MAAK DEZE CURRY NOG EENVOUDIGER: Ik geef de voorkeur aan de textuur van langzaam gegaarde gedroogde kikkererwten, zoals ze bij *Al-Faisal Tandoori* doen. Ik heb dit recept echter ook al eens gemaakt met 800 gram kikkererwten uit blik, met uitstekend resultaat.



Als je van eend houdt, moet je deze authentieke Bengalese curry met eend proeven. De eerste keer dat ik hem voorgeschoteld kreeg, waren de eendenborstfilets gemarineerd in een balti masala. Het was erg lekker, maar ik geef de voorkeur aan de eenvoudige marinade hieronder. Deze ingrediënten halen echt de smaak van de eend naar boven.

HAAS PATHA KOBİ MET EEND

VOOR 4 PERSONEN (OF VOOR MEER ALS ONDERDEEL VAN EEN MEERGANGENMENU)

VOORBEREIDING:

10 MINUTEN

BEREIDING: 20 MINUTEN

4 eendenborstfilets
1 el plantaardige olie
1 el garam masala of tandoori masala
een snufje chilipoeder
2 el knoflook-gemberpasta (o.a. toko, zie pag. 7)
lente-uitjes, in dunne ringetjes, ter garnering

VOOR DE GARAM MASALA VAN HELE SPECERIJEN

2 steranijs
10 zwarte peperkorrels
1 tl komijnzaad
1 tl korianderzaad
kaneelstokje van 2,5 cm

VOOR DE KOOL

3 el plantaardige olie
1 el panch phoron (o.a. toko, zie pag. 155)
2 teentjes knoflook, in plakjes
1 el knoflook-gemberpasta (o.a. toko, zie pag. 7)
1 volle tl chilivlokken, of naar smaak
200 ml passata (gezeefde tomaten) of gepureerde tomatenblokjes
½ savoieekool, in reepjes

Verwijder het vel van de eendenborstfilets (houd het vel apart) en wrijf het vlees in met de olie, de garam masala of tandoori masala, het chilipoeder en de knoflook-gemberpasta. Laat marineren terwijl je de rest van het gerecht bereidt.

Snijd elk eendenvel in 3 stukjes en leg in een pan met 250 ml water, samen met alle ingrediënten voor de garam masala van hele specerijen. Laat het water zachtjes koken tot het tot ongeveer 5 eetlepels is ingekookt, schenk door een zeef en zet het ingekookte vocht apart.

Verhit voor de kool de 3 eetlepels olie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de panch phoron toe en bak ongeveer 30 seconden. Voeg nu de knoflook en wat zout toe en bak tot de knoflook lichtbruin wordt. Pas op dat de knoflook niet verbrandt. Roer de knoflook-gemberpasta, de chilivlokken en de passata erdoor, gevolgd door de savoieekool. Laat de savoieekool garen, tot hij nog een beetje knapperig is.

Voeg het apart gehouden ingekookte vocht toe dat je eerder hebt gemaakt en roer alles goed door elkaar. Houd warm.

Bak intussen de eendenborstfilets in een droge koekenpan op hoog vuur. Ik vind eend het lekkerst als hij vrij roze vanbinnen is, dus ik bak de eendenborsten ongeveer 2 minuten per kant. Je kunt ze ook langer bakken als je van meer doorbakken houdt.

Snijd de eendenborstfilets in dunne plakjes. Verdeel het savoieekoolmengsel over vier borden en leg op elk bord een in plakjes gesneden eendenborst. Bestrooi met zout naar smaak, garneer met de lente-ui en serveer.





JALFREZISAUS

VOOR 1 TOT 2 PERSONEN

VOORBEREIDING: 5 MINUTEN

BEREIDING: 10 MINUTEN

SPECERIJENMENGSEL VOOR DEZE CURRY

(VOOR 2 EL)

1 2/3 el kruidenpoeder (zie pag. 49) of kerriepoeder
1 tl chilipoeder, naar smaak

VOOR DE SAUS

2 el koolzaadolie
1/2 ui, fijngesneden
1/2 rode paprika, zaadlijsten verwijderd en in dunne reepjes
2 groene rawits, in dunne ringetjes, plus 2 extra in de lengte gehalveerd, ter garnering
1 el koriandersteeltjes, fijngehakt
1 el knoflook-gemberpasta (o.a. toko, zie pag. 7)
4 el tomatenpuree (zie pag. 7)
250 ml basiscurrysous (zie pag. 50 of 51), verwarmd hoofdingrediënt naar keuze (zie pag. 68)
2 cherrytomaatjes, in kwarten
1/2 tl gedroogd fenegriekblad (methi, o.a. toko)
zout
1/2 tl garam masala
1 el korianderblad, fijngehakt

Meng de ingrediënten voor het specerijenmengsel. Verhit de koolzaadolie in een grote koekenpan. Roer de ui, de paprika en de rawitringetjes door de hete olie en bak een paar minuten. De groenten moeten knapperig blijven. Roer de koriandersteeltjes en de knoflook-gemberpasta erdoor en bak nog 30 seconden. Voeg het specerijenmengsel en de tomatenpuree toe en roer goed door.

Schenk de helft van de basiscurrysous erbij, breng aan de kook en laat een paar minuten koken. Roer alleen als de saus aanbakt. Voeg nog wat basiscurrysous of wat water toe als de curry te droog wordt. Voeg het hoofdingrediënt naar keuze toe en verwarm in de saus, of laat garen als het rauw is. Roer de rest van de basiscurrysous erdoor zodat de hoofdingrediënten kunnen garen. Je kunt indien nodig altijd meer saus toevoegen!

Roer de cherrytomaatjes en het fenegriekblad erdoor. Breng op smaak met zout en bestrooi met de garam masala. Garneer met de verse koriander en de gehalveerde rawits.



PHAALSAUS

VOOR 1 TOT 2 PERSONEN

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN

BEREIDING: 10 MINUTEN

SPECERIJENMENGSEL VOOR DEZE CURRY

(VOOR 3 EL)

2 el chilipoeder
1 el kruidenpoeder (zie pag. 49) of kerriepoeder

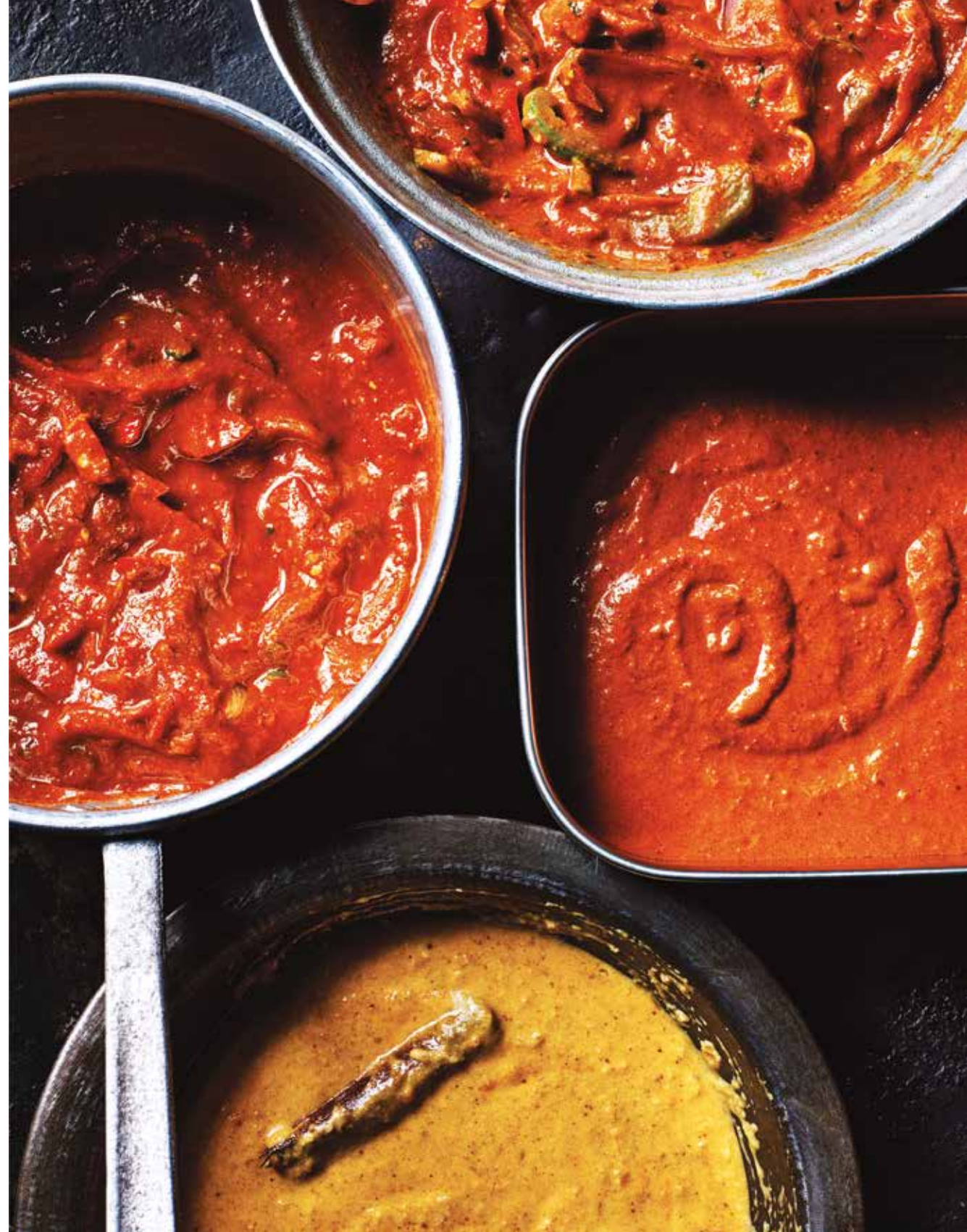
VOOR DE SAUS

2 el koolzaadolie of ghee
1/2 ui, fijngesneden
1 rode paprika, in dunne reepjes
5 groene rawits, in dunne ringetjes
4 Scotch bonnets, of een andere hete peper zoals Madame Jeanette, fijngehakt
1 el knoflook-gemberpasta (o.a. toko, zie pag. 7)
125 ml tomatenpuree (zie pag. 7)
250 ml basiscurrysous (zie pag. 50 of 51), verwarmd hoofdingrediënt naar keuze (zie pag. 68)
1 el ingelegde chilipeper (o.a. toko)
zout
korianderblad, fijngehakt, ter garnering
reepjes gemberwortel, ter garnering

Meng de ingrediënten voor het specerijenmengsel. Verhit de koolzaadolie of ghee in een grote koekenpan. Voeg de ui, de paprika, de rawits en de Scotch bonnets toe aan de hete olie. Bak een paar minuten tot de ui zacht en glazig is. Roer de knoflook-gemberpasta erdoor en bak ongeveer 30 seconden. Voeg het specerijenmengsel toe en bak nog 30 seconden. Voel je de pijn al?

Blus af met de tomatenpuree, die meteen zal gaan pruttelen. Voeg daarna 150 ml basiscurrysous toe. Laat ongeveer 2 minuten zachtjes koken zonder te roeren, tenzij de saus duidelijk aanbakt. Voeg het hoofdingrediënt naar keuze toe, gevolgd door de rest van de basiscurrysous.

Laat zachtjes koken tot de saus de gewenste consistentie heeft. Schep de ingelegde chilipeper erdoor en breng op smaak met zout. Garneer met de gehakte koriander en de reepjes gember.





Laat je niet afschrikken door de grote hoeveelheid ingrediënten in dit gerecht! Dit is een van mijn favoriete visgerechten en het is echt heel eenvoudig om te maken.

CURRY MET HEILBOTSPIESJES

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

VOORBEREIDING:

20 MINUTEN + MARINEREN

BEREIDING: 30 MINUTEN

- 1 el koolzaadolie
- 1 kg stevige vis, zoals heilbot of kabeljauw, in blokjes van 5 cm
- 1 rode ui, in kwarten
- 1 tl kardemompoeder
- 1½ tl kaneel
- 1 el kurkumapoeder
- 1 el chilipoeder (of naar smaak)
- 1 el chilivlokken
- 1 el garam masala
- 1 tl zout (of naar smaak)
- een handvol groene chilipepers rijst, om erbij te serveren

VOOR DE SAUS

- 1 el koolzaadolie
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 3 groene kardemompeulen
- 20 verse of vers ingevroren curryblaadjes (o.a. toko, zie pag. 155)
- 1 rode ui, grofgesneden
- 2 el citroengras, fijngehakt
- 2,5 cm verse gemberwortel, fijngehakt
- 6 teentjes knoflook, grofgehakt
- 3 groene chilipepers (of naar smaak), grofgehakt
- 2 tomaten, grofgesneden
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl kurkumapoeder
- 400 ml kokosmelk
- zout
- sap van 1 of meer limoenen
- witte rijst, om erbij te serveren

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Begin met het marineren van de vis en de ui. Schenk de koolzaadolie over de vis en de rode ui en voeg het kardemompoeder, de kaneel, het kurkumapoeder, het chilipoeder, de chilivlokken en zout naar smaak toe. Schep alles door elkaar en laat 10 minuten (en niet langer dan 30 minuten) marineren.

Bereid intussen de saus. Verhit de koolzaadolie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg het kaneelstokje, de kruidnagels en de kardemompeulen toe aan de hete olie. Bak ongeveer 30 seconden zodat de specerijen hun smaak aan de olie kunnen afgeven. Voeg dan de curryblaadjes, de rode ui, het citroengras en de gemberwortel toe. Bak tot de ui glazig en zacht is en voeg dan de knoflook en de groene chilipepers toe. Bak ongeveer een minuut en voeg de tomatenblokjes toe. Roer alles goed door elkaar en voeg de zwarte peper, het chilipoeder en het kurkumapoeder toe. Zet het vuur iets hoger en schenk de kokosmelk erbij. Breng aan de kook en laat iets indikken.

Rijg de gemarineerde vis, de rode ui en de chilipepers aan spiesen en leg in een braadslede. Bedek de vis met de saus en bak ongeveer 15 minuten in de oven, tot de vis gaar is. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat zwarte peper en besprenkel met het limoen-sap. Serveer met witte rijst.



Vaak zijn de beste recepten ook de eenvoudigste. Je hoeft niet de hele dag in de keuken staan te zwoegen om een lekkere maaltijd te bereiden. In 2015 bracht ik een bezoek aan Thali op Old Brompton Road in Londen. Ik was daar om een recensie te schrijven over het restaurant en ze serveerden een maaltijd die echt voortreffelijk was.

Een van de bijgerechten die avond was deze saag paneer. Normaal zou ik dit niet bestellen, maar ik vond het heerlijk! Ik vond het zelfs zo lekker dat ik naar het recept vroeg. Ik heb mijn eigen draai aan hun geweldige recept gegeven. Je hebt hier een flinke pan voor nodig, omdat je een grote berg spinazie hebt, maar tijdens het garen slinkt de spinazie enorm. Je kunt voor dit recept ook diepvriesspinazie gebruiken, wat een stuk makkelijker is.

SAAG PANEER

VOOR 4 PERSONEN (OF VOOR MEER ALS ONDERDEEL VAN EEN MEERGANGENMENU)

VOORBEREIDING:

10 MINUTEN

BEREIDING: 20 MINUTEN

250 g paneer (o.a. toko, zie pag. 155), in blokjes
5 el koolzaadolie
800 g verse babyspinazie of 450 g diepvriesspinazie (ontdooit)
1 tl komijnzaad
1 tl chilipoeder (of naar smaak), optioneel
1 tl kurkumapoeder
4 dikke teentjes knoflook, fijngehakt
2 el yoghurt
zout
3 el single cream of slagroom, optioneel

VOOR DE MARINADE

½ tl kurkumapoeder
½ tl chilipoeder
½ tl zout
1 tl koolzaadolie

Prik met een vork een paar gaatjes in elk blokje paneer en meng goed met de ingrediënten voor de marinade. Je kunt de paneer nu meteen bakken, maar het is lekkerder als je hem langer laat marineren.

Bak de paneer in ongeveer 3 eetlepels van de koolzaadolie in een koekenpan op middelhoog vuur goudbruin. Zet apart terwijl je de spinazie gaat koken (als je verse spinazie gebruikt).

Schenk 280 ml water in een grote pan en breng aan de kook. Voeg de spinazie toe en laat zachtjes koken tot het water is verdampt. Laat de spinazie afkoelen en pureer in een keukenmachine tot een dikke pasta. Zet apart.

Verhit de rest van de koolzaadolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het komijnzaad toe en roer ongeveer 30 seconden door de olie. Voeg dan het chilipoeder en het kurkumapoeder toe. Roer de gehakte knoflook erdoor en bak goudbruin. Pas op dat de knoflook niet verbrandt, want dan wordt hij bitter.

Voeg de gepureerde spinazie toe aan de pan en roer de yoghurt er eetlepel voor eetlepel door. Roer de gebakken paneer erdoor en verwarm. Breng op smaak met zout en serveer direct. Ik roer er graag nog 3 eetlepels room door om het gerecht af te maken. Dat is optioneel, maar wel erg lekker.





Om echt goede idli's te maken heb je een idli-standaard nodig, maar deze is lastig verkrijgbaar (zoek online op *idli stand*). Mocht je er een kunnen bemachtigen dan zul je blij zijn dat je er eentje in huis hebt, zodat je idli's kunt eten wanneer je maar wilt! Voordat ik er een had vette ik een muffinvorm in, vulde deze met beslag, zette de vorm op een baksteen in een grote pan kokend water en liet de idli's met een deksel op de pan stomen. Dat ging prima, dus doe wat je moet doen om dit recept te proberen. Je zult er geen spijt van krijgen.

Zachte, gestoomde idli's smaken fantastisch. Lekker met je favoriete chutneys en *sambar*. Ik vind ze buitengewoon lekker gebakken in wat koolzaadolie of kokosolie en vervolgens naar smaak bestrooid met zout.

IDLI'S

VOOR 6 PERSONEN (OF VOOR MEER ALS ONDERDEEL VAN EEN MEERGANGENMENU)

VOORBEREIDING:
5 MINUTEN + HET MAKEN
VAN HET BESLAG
BEREIDING: 20 MINUTEN

½ portie authentiek beslag (zie pag. 105), of een hele portie snel beslag (zie pag. 104) koolzaadolie, om in te vetten chutneys of *sambar*, om erbij te serveren (optioneel)

Schenk een laagje water van 7,5 cm in een hoge pan waar de idli-standaard (of muffinvorm) in past en breng het water aan de kook. Het water moet net onder de idli-standaard staan, dus pas de hoeveelheid water aan de pan aan. Vet de idli-standaard licht in met koolzaadolie en schenk het beslag in de vormpjes.

Zet de idli-standaard voorzichtig in de pan en laat 15 minuten met een deksel op de pan stomen. Na 15 minuten heb je heerlijke, zachte idli's. Steek een cocktailprikker of een vork in een of twee idli's om de gaarheid te controleren. Als deze er schoon uitkomt, zijn de idli's klaar. Als er nog wat beslag aan de cocktailprikker of vork zit, laat ze dan nog een paar minuten stomen. Haal de idli-standaard uit de pan en laat de gestoomde idli's onaangeroerd ongeveer 2 minuten staan voordat je ze uit de vormen haalt. Dat gaat het handigst met behulp van een mesje of lepeltje.

Serveer de idli's met chutneys en/of *sambar*. Op de foto zie je van boven naar beneden de chutney van 40 teentjes knoflook (zie pag. 139), de groene chilipeperchutney (zie pag. 142), de kokoschutney (zie pag. 143) en de gemberchutney (zie pag. 140).

