



Marlies Bloemendaal is weg van India. Ze woont en werkt al drie jaar in Mumbai (het vroegere Bombay). Mede door de gastvrijheid van de Indiërs voelt ze zich er volledig thuis. Ook hun kookkunsten hebben hierbij geholpen.

Pakora, dhal & masala

# Kruidig koken in India

Zo rijk als hun palet van specerijen, zo boeiend is een reis door het noorden van India. Lezeres Marlies bereidde hemelse gerechten op haar trip van New Delhi naar de Taj Mahal en de paleizen van Rajasthan.

Tekst: Marlies Bloemendaal. Foto's: Diane Hendrikk.

**F**ietsriksja's: check. Bollywood-muziek die uit een taxi schalt: check. Koeien op straat: check. Indiase zakenvrouwen die op hakken naar de metro rennen: check. Ik woon al drie jaar in India en ben deze tafereelen dus gewend. Mijn medereizigers moeten er duidelijk nog even aan wennen, en zo zijn dit - naast onze gezamenlijke liefde voor koken - prima ijsbrekers tijdens onze eerste dagen in Delhi. Onze ervaren reisleidster Margriet neemt ons vanaf de eerste ochtend al mee de stad in om het culinaire India te ontdekken; **de kleine straatjes van Delhi met hun verborgen specerijenmarkten ("Volg je neus maar!")** en **de vele eethuisjes maken ons nieuwsgierig naar wat we de komende dagen op ons bord gaan proberen te toveren.**

## Smaakbommetjes in kommetjes

's Avonds krijgen we een kookintrodactie van de chef van restaurant Broadway. Hij heeft al het voorbereidende werk gedaan en de kruiden, gesneden groenten en kip staan al klaar in kommetjes op de toeg. We herkennen koriander, kardemom, spinazie, pepers, gember, allemaal typische ingrediënten van de Indiase keuken. Maar ook kurkuma (geeft een mooie gele kleur aan curry's), mosterdzaad, komijn en het kostbare saffraan zijn onmisbaar in veel van de gerechten. Helaas kunnen we nog niet zelf aan de slag, de chef heeft daar althans duidelijk niet op gerekend. Wel mogen we gelukkig na de presentatie, tijdens een uitgebreid diner, genieten van zijn kookkunsten. >



## Taj Mahal en boerenkar

Na een bezoek van enkele dagen aan het stoffige Agra, wereldberoemd om de nog altijd weergalozes Taj Mahal, vervolgen we onze reis per privébus naar de roze stad Jaipur, één van de duizend-en-een nacht steden in Rajasthan. Met paleizen als Palace of the Winds en het Amber Fort is dit een van de bekendste toeristische bestemmingen in India. We logeren in het prachtige Haveli Bissau Palace binnen de oude roze stadsmuren, waar de sfeer wat dorps is en alles prachtige vergane glorie ademt.

In Jaipur krijgen we elke avond kookpresentaties in hetzelfde restaurant, waar we ook kennismaken met traditionele dans en muziek. Overdag kan iedereen zijn eigen gang gaan, al worden er ook leuke tochten georganiseerd voor wie dat wil.

Eén van de hoogtepunten van de reis is voor velen de kameeltocht, omdat je zo een idee krijgt hoe het leven eruitziet voor 90% van de Indiërs op het platteland. Op de boerenkar achter een kameel gespannen, genieten we van het uitzicht en de dorpen waar we voorbijkomen. Lachende kinderen overal, zwaaiend naar die grote witte mensen die zo gek zijn om op het heetst van de dag op een kar te klimmen.

De eenvoudige, vegetarische, maar overheerlijke lunch van rijst, pakoras (gefrituurde groenten in deeg), dhal (een linzengerecht) en alu gobi (bloemkool- en aardappelgerecht) bereiden we zelf in een piepklein keukentje, en eten we daarna in de tuin onder de schaduw van de bomen op, met een koud Kingfisher-bier als welkome verfrissing.

## Starry starry night, in sari

De laatste dag in Jaipur worden we uitgenodigd door een van onze vriendelijke gidsen bij zijn familie thuis. Met zijn vrouw en dochter in de keuken mag ik meehelpen om de lunch voor 15 mensen te bereiden, wederom pakora en de typische rijst, dhal en een groentegerecht. In hun knusse woonkamer eten we samen, op plastic stoelen van de burens, met flessen frisdrank op de geïmproviseerde eettafel. Echt Indiaas, heerlijk!

De lange busreis van Jaipur naar Udaipur onderbreken we met een nacht in de buurt van de indrukwekkende citadel van Chittorgarh. We logeren in het 16de-eeuwse Bassi Fort Palace, waar we verwelkomd worden door de charmante vrouw des huizes, Mrs Singh. Zij neemt ons ook mee naar het dorp aan de voet van het paleis, waarvan ze burgemeester is, en laat ons zelf onze groenten en kruiden plukken voor het diner van vanavond. Na een traditionele pooja (gebed onder leiding van een priester) in de tempel te midden van de velden, kunnen we onze kookkunsten botvieren in de geïmproviseerde



Eén van de hoogtepunten tijdens onze kooktrip is een tocht per kameel. Onderweg lachende kinderen en kleurrijke dorpjes”

onze kooktrip is een tocht kinderen en kleurrijke dorpjes”



1. De schoonheid van de Taj Mahal, een ode aan de liefde, blijft ontroeren. 2. Evenwichtsoefening met traditionele muziek en dans. 3. Een ritje met de riksja! Plezierig voor ons, oude glorie, in de roze stad Jaipur. 4. Fijnproevende kameel. 5. Hotel Haveli Bissau Palace ademt de enige keuze voor veel Indiërs. 6. Altijd lekker: chapati, Indiaas brood met pittige gerechtjes erbij.

ingen in het restaurant, met traditionele muziek en dans. 3. Een ritje met de riksja! Plezierig voor ons, oude glorie, in de roze stad Jaipur. 6. Altijd lekker: chapati, Indiaas brood met pittige gerechtjes erbij.

keuken buiten op het feërieke terras van het paleis, onder een enorme sterrenhemel. De dames onder ons krijgen voor het diner een sari omgewikkeld, en de mannen een Rajasthani tulband. Leuk fotomateriaal voor het thuisfront!

## Vuurwerk inclusief

Udaipur wordt ook wel het Venetië van Rajasthan genoemd. Omdat de moesson zo veel regen bracht, staan de rivieren en meren in Rajasthan na vele droge jaren weer vol water. Udaipur is daardoor weer in volle glorie te bewonderen per boot, met 's avonds de prachtig verlichte paleizen langs het meer en elke avond wel ergens vuurwerk. Naast de vele culturele attracties, is dit dé shopstad bij uitstek; de place to be voor textiel, houtsnijwerk en leer, maar ook voor de vele Indiase gedroogde kruiden, perfect om mee te nemen naar Europa.

Margriet heeft prachtige locaties gevonden waar we onze laatste kooklessen krijgen, onder andere op een prachtig terras van een oud paleis op een heuvel, met weids uitzicht over het meer en de stad, inclusief vuurwerk aan de overkant van het water. Als we na een paar dagen per nachttrein terugkeren naar Delhi, is het weer even wennen aan de drukte en de meer zakelijke sfeer. Met een heel pakket kruiden en de heerlijke recepten van de gerechten die we maakten op onze trip in mijn tas neem ik weer het vliegtuig naar huis, naar mijn keukentje in Mumbai. Benieuwd hoe mijn Indiase vrienden hier zullen reageren op mijn Indian cuisine...

## KRACHTIGE KRUIDENCOMBINATIES

De kracht van de Indiase keuken zit hem in het gebruik van verfijnde kruiden.

- De typische **masala's** (kruidenmengsel in de Indiase keuken) brengen **verschillende smaken samen**, bv. een mix van zoete en pittige specerijen, van citroenachtige koriander en scherpe chili's.
- De specerijen zijn niet alleen smaakmakers, maar hebben ook **medicinale eigenschappen** en dienen als **conserveermiddel**. Kurkuma bijvoorbeeld werkt bloedzuiverend, cayennepeper bevordert de spijsvertering en verse gember werkt versterkend voor het lichaam.
- Een aantal **typisch Indiase kruiden** zijn cayennepeper, fenegriek, kaneel, kardamom, komijn, koriander, kruidnagel, kurkuma, mosterdzaad, nootmuskaat, paprikapoeder, saffraan, tamarinde en venkel.



## Biryani met lam

Voor 4 personen,  
bereidingstijd ca. 2 u.

1 kg lamsvlees in kleine stukken •  
500 g basmatirijst • 45 g gesmolten  
boter • 5 kardemoms • 1 kaneelstokje  
• 2 kruidnagels • 100 ml plantaardige  
olie • 120 ml room • 30 g gehakte  
gember • snufje nootmuskaat • 5 g  
muntblaadjes • 120 g gehakte uien •  
snufje saffraan • snufje zout • 480 ml  
bouillon • paar druppels vetiverolie •  
5 g gele chilipoeder • 120 g yoghurt

Verwarm de olie in een grote pan en fruit de uien. Voeg de kardemom, kruidnagels en het kaneelstokje toe en smoor daarna het lamsvlees in de hete pan. Voeg de yoghurt, chilipoeder en het zout toe. Blijf roeren tot het mengsel bijna droog is gekookt. Voeg bouillon toe en kook

het vlees bijna gaar. Kook de rijst in een aparte pan, maar laat deze niet volledig gaar koken. Giet de rijst af. Neem een ovenvaste schaal, en leg hierin het vlees op de bodem, met daaroverheen de curry. Besprenkel met de munt, nootmuskaat, gember, vetiver, en de helft van de room. Hierover schep je de helft van de bijna gare rijst, weer een laagje room, de gesmolten boter en saffraan. Schep de overgebleven rijst hier overheen. Giet eventueel nog een beetje bouillon over de verschillende lagen. Daarna sluit je de ovenschaal af met een laagje (blader)deeg en zet je ze ca. 15 min. in de oven tot het deeg goudbruin kleurt. Serveer met *ratta* (een fris Indiaas yoghurtmengsel, met o.a. komkommer, koriander, ui en kruiden). ■



## PROEVEN VAN INDIA IN BELGIË

De echte Indiase keuken ontdekken in eigen land, dat kan in **La Porte des Indes**. Het vermaarde restaurant brengt je helemaal in koloniale Indiase sferen. De keuze is om van te watertanden: deegflapjes met lam en mango, vis in kokosroomsaus, krab met mais... Menu's van € 43 of à la carte. Je kunt er ook hun Engelstalige kookboek (€ 24,50) kopen.

La Porte des Indes, Louizalaan 455, Brussel,  
02/647.86.51, [www.laportedesindes.com](http://www.laportedesindes.com)



## OOK OP CULI-TRIP DOOR INDIA?

Gefascineerd door de keuken en cultuur van Noord-India? **Djoser organiseert 14-daagse culinaire rondreizen door Noord-India** op 16 juli en 22 oktober 2011. Ook volgend jaar, op 25 februari 2012 kunt u mee. Vanaf € 1.696 per persoon, inclusief internationale vluchten, vervoer, overnachtingen, zelfbereide maaltijden en Nederlandstalige reisbegeleiding. U reist van Amsterdam naar Delhi, Agra, Jaipur, Bassi, Udaipur en terug.

Alle info bij Djoser-Divatoura,  
09/223.00.69, [www.djoser.be](http://www.djoser.be).