

# Opskrifter

## Hjemmelavet karrypulver

Karry kom til Europa fra Indien, hvor det først blev brugt i det engelske køkken. Det var fordi Indien var en engelsk koloni.

### Der skal bruges:

4 spsk spidskommen  
4 spsk hele korianderfrø  
2 spsk sorte peberkorn  
16 kryddernelliker  
2 spsk sennepsfrø  
Frøene fra 6 kardemommeapsler  
2 tørrede chilier (hvis man godt kan lide meget stærk karry kan tilsætte 1-2 chilier mere)  
2 spsk fennikelfrø  
2 tsk bukkehornfrø  
2 spsk gurkemeje (det giver den gule farve)  
2 spsk stødt ingefær

### Sådan gør man:

Alle ingredienserne, undtaget ingefær, gurkemeje og bukkehornfrø, ristes på en pande uden fedtstof. Sørg for at det ikke bliver brændt eller brunet. Herefter stødes det hele i en morter eller i en blender. Hvis man gør det i en morter kan man bedre mærke duften fra krydderierne.

## Dahl Linsesuppe

Hovedret til 4 personer.

### Der skal bruges:

200 g. røde linser  
12 dl. grøntbouillon  
5 fed hvidløg  
1 spsk. stødt spidskommen  
1 spsk. stødt koriander  
6 mellemstore løg  
2 laurbærblade  
6 hele nelliker  
2 stænger kanel  
Olie

### Sådan gør man:

Svits det hakkede løg i olien eller ghee til de er klare. Tilsæt koriander, kommen og karry og lad dem brænde lidt af på panden. Skyl linserne og kom dem på panden. Lad det simre et minuts tid. Tilsæt derefter bouillon og laurbær, nelliker og kanel. Lad det simre i 45 min.

Serveres med ris, friske tomater skåret i mindre stykker. Lidt citronsaft over gør underværker.

## Tandori-kylling



### Der skal bruges:

1 kylling  
2 citroner  
½ liter youghurt  
2 tsk. salt  
1 løg  
4 fed hvidløg  
1 stykke ingefær  
1 tsk. cayennepeber  
3 tsk. garam masala (krydderiblanding)  
2 tsk. spidskommen

### Sådan gør man:

Kyllingen parteres i 8 stykker. Læg dem i en skål med 1 tsk. salt og saften fra 1 citron og lad det stå i ½ time.

Mos alle de øvrige ingredienser i en morter eller i en blender. Bland med yoghurten til sidst og hæld det over kyllingestykkerne som nu skal stå natten over.

Læg kyllingestykkerne og marinaden i et ildfast fad eller i bradepanden. Dæk med sølvpapir og sæt det i en 250 grader varm ovn i 40 minutter.

Serveres med ris eller indisk brød (Naan).

## Naan-brød



Naan-brød med salat

### Der skal bruges:

500 gram hvedemel  
1 spsk. sukker  
1 spsk. bagepulver  
1 tsk. natron  
2 tsk. salt

2 æg  
ca 3 dl yoghurt  
ca. 2 dl mælk  
2 spsk olie

**Sådan gør man:**

Mel, sukker, bagepulver, natron og salt blandes i et dejfad. Tilsæt derefter æg, yoghurt, mælk og olie. Ælt det sammen til en dej. Måske skal der tilsættes mere væske eller mel. Ælt dejen grundigt igennem. Saml dejen og dæk den til med et fugtigt viskestykke og lad den hvile i 30 minutter.

Dejen deles nu til 12-15 mindre stykker som trykkes helt flade. Brødene skal nu bages på en tykbundet pande (helst med teflonbelægning eller lignende). Læg så mange brød som der er plads til og bag dem ved god varme på begge sider til de er pænt lysebrune.

## Krydrede kartofler

Til 4-6 personer.

**Der skal bruges:**

500 gram kartofler  
2 spsk. olie  
1 løg  
1 tsk. ingefær  
½ tsk. gurkemeje  
1 lille grøn chili uden kerner  
1 tsk. stødt spidskommen  
1 spsk. finthakkede korianderblade

**Sådan gør man:**

Sæt ovnen på 180 grader. Kartoflerne skrælles og koges hele i 10 minutter. Hæld vandet fra. På en stor stegepande varmes olien op. Hak løget fint og svits det til det er klart. Tilsæt alle krydderierne og steg videre 1 minut. Skær kartoflerne i mindre stykker og læg dem på panden og rør rundt.

Hæld det hele over på et ildfast fad og steg kartoflerne i ovnen i ca. 20 minutter.

Kan spises som en selvstændig ret eller som tilbehør til kød, fisk og fjerkræ, f.eks. tandori-kylling.

## Lam i karry

**Der skal bruges:**

400 gram lammekød i terninger  
1 spsk. olie  
1-2 spsk. hjemmelavet karry (se opskriften)  
1 fed hvidløg  
1 dåse flåede tomater  
½ liter vand  
400 gram skrællede kartofler  
100 gram røde linser  
1 squash  
1 lille blomkålshoevede  
salt  
peber  
frisk mynte

**Sådan gør man:**

Brun kødet i olie sammen med karry og hvidløg. Tilsæt tomat og vand og lad det koge ½ time for svag varme under låg. Kom kartofler i tern ved, kog 15 minutter, tilsæt linser og kog i 5 minutter. Skær squash i skiver og kom dem i gryden sammen med blomkålsbuketterne. Kog det hele yderligere 10 minutter og smag til med salt og peber.

Drys med finthakket mynte eller koriander.