



Tandoori Masala gemmer sig på Halmtorvet 5 i København.

Tandoori Masala

EN LILLE BID AF INDIEN I KØBENHAVN

Mahmood Hussein, 40, er en viljestærk mand og en ægte igangsætter. Lige siden han kom til Danmark som 18-årig, har han vidst, hvad han ville: Lave mad og drive restaurant.

Mahmood Hussein er oprindelig født i Rawalpindi i Pakistan, men har boet stort set hele sin barndom i London. Og det var i Yorkshire, han fik sin uddannelse som kok på en indisk restaurant.

Pakistan og Indien har jo historien tilfælles, og det pakistanske og det indiske køkken er så nært beslægtede, at det er svært at se forskel. I hvert fald ikke mere, end der ellers skiller de øvrige regioner i det kæmpestore land Indien, der netop har rundet 1 milliard indbyggere over store afstande og mange små stater. Lokale råvarer, krydderier, ris, hvede, religioner og fremmed indflydelse gennem tiderne har alle sat deres præg på de lokale køkkener. Og Mahmood Hussein har retter fra mange forskellige indiske egne på sit menukort.

Da Mahmood kom til Danmark som nyuddannet kok, var det dog i første omgang kagerne, han tog sig af. Dog ikke egne søde kreationer - han var nemlig svejser på en kagefabrik i Albertslund. Men han var målbevidst og flittig - med hårdt arbejde på fabrikken om dagen og intensiv dansk-undervisning på Studieskolen om aftenen. Og der blev arbejdet, der blev læst, og der blev sparet op, og 5 år efter sin ankomst købte Mahmood sit første lille sted i Burmeistergade på Christians-

havn, en grillbar hovedsagelig med traditionel fastfood, men også med hjemmelavede indiske retter. Og han fik også tid til at stifte familie: Zahida og Mahmood blev gift i 1985, sønnen Mohbin, der i dag er 14 år, kom til og senere tvillingepigerne Sana og Sabin, der i dag er 13 år. Alle børnene går på Kildegårds Gymnasium.

Grillbaren gik så godt, at da den blev solgt i 1986, kunne Mahmood etablere ny forretning på gågaden Frederiksborggade, tæt ved Kultorget. Også her en fastfood-succes, der blev næste trin

til den gamle drøms opfyldelse og i 1995 blev byttet ud med den ægte indiske restaurant "Indien Mahal" i Tårnbæk nord for København. Den beholdt han samtidig med, at han udvidede med et nyt projekt, der skulle blive til den velrenommerede "Restaurant Maharaja" på Gammel Kongevej på Frederiksberg.

Nu er både Tårnbæk og Maharaja afhændet, og Mahmood koncentrerer sig om "Tandoori Masala" på Halmtorvet, der siden starten for godt 1 år siden har fået mange flotte anmeldelser og omtaler i aviser og på TV.

- Jeg vil helst have en lille restaurant, hvor jeg kan have god kontakt til gæster og personale, så de 40-45 pladser passer mig godt. Også fordi jeg elsker at lave mad og selv vil stå i køkkenet. Jeg går dog i restauranten en enkelt dag om ugen, når den ene tjener har fri. Det giver kontakten til gæsterne, siger Mahmood.

Forretterne i Tandoori Masala koster 20 kr. for papadum med dip, 23 kr. for grøntsags-pakoros og 35 kr. for paneer-pakoros. Samosas koster 23 kr. og alloo tikka - stegte kartofler med kikærtemel - 35 kr.

Hovedretterne koster f.eks. for tandoori-chicken med ris 99 kr., balti lam paleek 99 kr. og king prawn masala 115 kr., også alle med krydrede ris.

Desserter koster mellem 29 kr. og 39 kr.

Tandoori Masala, Halmtorvet 5, 1700 København V, tlf. 3322 1430. Åbent hver dag fra kl. 17 til 22.



Mahmood Hussein, der er uddannet som indisk kok i Yorkshire, står selv i køkkenet i sin restaurant.



BAGEST PAPADUM, TIL HØJRE CHICKEN CHAT OG NEDERST SAMOSAS.

FOLD SAMOSAS
- TRIN FOR TRIN



Pensl $\frac{1}{2}$ dejflade med et tyndt lag melblanding, og fold den til et kræmmerhus. Tryk den penslede flade godt sammen.



Fyld en stor skefuld kartoffelfyld i kræmmerhuset, og pensl langs kanten.



Tryk kanten godt til, og lad dem hvile $\frac{1}{2}$ time inden stegningen.

Samosas bruges ofte som snacks eller appetitvækker i Indien, serveret med yoghurt dressing. Ajjain er frøet fra krydderurten thymol, der er beslægtet med timian, persille, koriander og kornen. Købes hos den indiske købmand.

SAMOSAS

(12 stk.)

DEJ:

150 g hvedemel

1 tsk. salt

150-175 g smør

lidt vand

varmt vand og mel til pensling

FYLD:

400 g store kartofler, kogte

50 g hele kogte kikærter

50 g fine ærter

1 finhakket løg

1 spsk. finhakket ingefær

2 spsk. olie

2 tsk. st. garam masala

$\frac{1}{2}$ spsk. st. spidskommen

$\frac{1}{2}$ tsk. st. koriander

1 tsk. st. chili

1 tsk. gurkemeje

1 tsk. knuste ajwain-frø

ENDVIDERE:

$\frac{1}{2}$ -1 liter olie til fritering

TILBEHØR:

chilisauce og myntedressing

Bland ingredienserne til dejen ved at smuldre smør og mel sammen, tilsæt salt, og saml dejen med lidt koldt vand, til den er helt glat og slipper fingrene. Form dejen til en kugle. Stil den i køleskabet 1 time.

Mos kartoflerne groft. Sautér finhakket løg og ingefær i olie med krydderierne. Vend kartofler og de to slags ærter i, og smag til. Afkøl fyldet helt, inden det fyldes i dejen. Del den afkølede dej i 6 stykker, og rul hvert stykke ud i 2 mm's tykkelse til en cirkel

på et melstøret bord. Del cirklerne i halve, og stil dem på køl, til de skal formes og fyldes. Rør mel og vand sammen til en fin melklester. Fold og fyld samosas som på trin for trin-billederne, og fritursteg dem i rigeligt varm olie, til de er fint gyldne og gennemstegte. Steg nogle få ad gangen, så olien ikke bliver for kold, og så pakkene kan flyde under stegningen. Vend dem halvvejs, og steg, til de er fint gyldne. Dryp af på fedtsugende papir, og pas på, de ikke ligger i lag, så risikerer du, at de bliver bløde.

Papadum er ubagte "pandekager", der som regel købes færdige. De fås i forskellige krydringer, og de hører til på det indiske bord som tilbehør eller snacks. Lige inden serveringen ristes de helt sprø-



KYLINGESUPPE

de i olie eller klarat smør på en pande - eller i ovn eller på brødrister. Se tilberedning på pakken. Hos Mahmood serveres papadum med en tyk chilisaucé, myntedressing, mangochutney og pickles af

PANEER PAKORA

grønne chilipebre.

Chicken chat serveres som en kold salat. Chat-krydder købes færdigblandet hos den indiske købmænd.

CHICKEN CHAT

- 4 kyllingebryster u/skind og ben
- 2-3 tsk. chat-krydderi
- 1 knsp. kala namak - indisk stensalt
- 1 knsp. mangopulver
- 3 spsk. olie
- ENDVIDERE:
- 4 små tomater
- 1/2-1 agurk
- 2 spsk. frisk koriander
- 1 tsk. chat masala
- lidt kala namak
- lidt amchoor - mangopulver
- lidt citronsaft
- lidt olie

Bland chat-krydderi, kala namak, mangopulver og olie, og fordel det over kødet. Lad kødet marinere 2-3 timer og gerne natten over. Steg kødet på en pande eller i varm ovn ved 200°, til det er godt gennemstegt. Afkøl, og del i 1 cm store terninger. Skær to-

mater og agurk i stykker, der passer til kødet. Bland med krydderier, og smag til med citron og olie.

PAPADUM fås i flere forskellige kryddringer til 10,75 kr. for 200 g (ca. 15 stk.) hos East-West Foods.



KYLINGESUPPE

- (4 personer)
- 400 g kyllingebryst u/skind
- 1 tsk. st. garam masala
- 1 tsk. st. gurkemeje
- 1/2 tsk. st. chili
- 1 tsk. paprika
- 1 fed knust hvidløg
- lidt salt
- 3-4 spsk. olie
- ENDVIDERE:
- 3 spsk. olie
- 2 fed knust hvidløg
- 1/2 spsk. mel
- 1/2 spsk. gurkemeje
- lidt salt
- 2 1/2 dl sødmælk
- 2 1/2 dl carry-bouillon
- 1 1/2 dl piskefløde
- lidt frisk koriander

Vend kyllingekødet i olie og krydderier, og lad det trække mindst 1/2 time. Skær kyllingebrysterne ud i 2 cm store terninger. Varm olie og hvidløg op, uden at hvidløget branes. Drys mel i, og rør det ud i olien. Kom kyllingeterningerne i, og sauter dem 4-5 minutter over god varme. Tilsæt gurkemeje og en anelse salt, og hæld mælk på. Kog op, tilsæt carry-bouillon og fløde, og lad retten simre, til den jævner let. Drys frisk koriander over ved serveringen.

Pakora er små friturestegte dejboller med fyld. Mahmood Hussein bruger her den



Tandoori Masala

EN LILLE BID AF INDIEN I KØBENHAVN

hjemmelavede ostemasse, men du kan også stege grøntsager som broccoli, blomkål, courgetter og løg i dejen til pakora.

Ostefyldet tilberedes over to dage, men efter tilberedningen kan fyldet holde sig i op til 1 uge i køleskabet.

PANEER – OSTEFYLDT TIL PAKORAS

1 liter sødmælk
2-3 spsk. eddike
lidt salt

Kog sødmælken op, og rør eddike og en smule salt i. Rør videre, til massen skiller og koagulerer. Hæld det i et dørslag beklædt med et klæde, og lad det dryppe godt af natten over i køleskabet. Pres og tryk osten i klædet, så de sidste rester af væde trykkes fra. Tryk massen let flad i 3-4 cm's højde, læg den i pres på en rist i et dybt fad, og læg et spækbræt over. Lad det hvile i køleskabet til næste dag. Osten er nu klar til brug. Hvis ikke osten bruges med det samme, kan du skære den i små blokke på 2 x 3 cm og stege dem let på alle sider i olie. Dryp dem godt af, afkøl, og opbevar dem i køleskabet i op til 1 uge, dækket af koldt vand, der skiftes dagligt.

Det er vigtigt, at olien er godt varm imellem hvert hold pakora, du steger. Er olien for kold, trækker den ind i dejen og gør dem fedtede i stedet for at stege dem sprøde!

PANEER PAKORA

(25-30 stk.)

DEJ:

3 dl kikærtemel
3 dl hvedemel
1 tsk. bagepulver
2-3 tsk. salt
5 dl koldt vand
½ tsk. gurkemeje
½ tsk. spidskommenfrø
½ tsk. st. chili
1 spsk. chat masala
1 tsk. methi

ENDVIDERE:

ostemasse i 2 x 3 cm store terninger
½-1 liter olie til fritering

Bland de to slags mel, bagepulver og salt, og pisk det

kolde vand i lidt efter lidt til en hel jævn og klumpfri dej. Rør krydderierne i, og lad dejen hvile 10 minutter.

Varm olien op, til den er godt varm og syder om en tændstik. Dyp stykker af ostemasse i dejen, og fritér dem i den varme olie - lidt efter lidt - til de er fint gyldne og sprøde. Dryp af på fedtsugende papir, og pas på, de ikke ligger i lag, så risikerer du, at de bliver bløde. Spis dem varme med yoghurt dressing og chilisauce til at dyppe i.

MYNTEDRESSING

Blend 1 dl mynteblade med

lidt citronsaft og salt, tilsæt 2-3 dl youghurt naturel, og smag til.

FRISKE GRØNTSAGER

er gode til at klare smagsløgene med mellem retterne. Skær tomater, agurk og løg i tynde skiver, og anret på et fad.

Tandoor er i virkeligheden betegnelsen på den traditionelle nordindiske lerovn, der bygges direkte på jorden af form som en bikube med en snæver skorsten foroven. I ovnen steges over trækul eller brænde.

Mahmood vender altid yoghurt i sin marinade til aller sidst, så beholder retten den flotte farve og fine krydrede smag.

TANDOORI-KYLLING

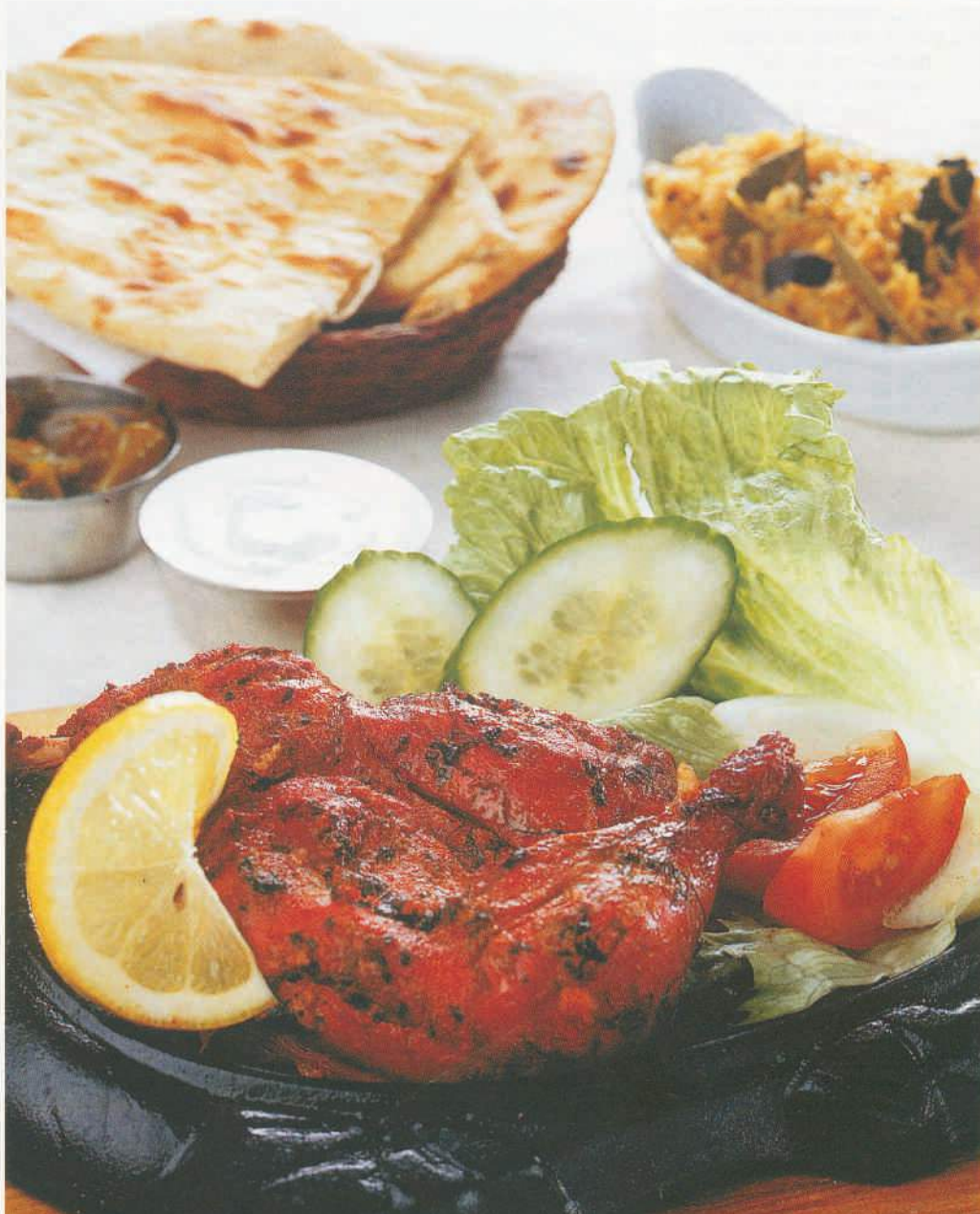
(hovedret, 4 personer)

8 kyllingelår u/skind m/ben
2 tsk. chilipeber
saft af ½-1 citron
lidt salt

MARINADE:

3 spsk. finthakket ingefær
6 fed finthakket hvidløg
5 spsk. olie
1 spsk. eddike
1½ tsk. st. spidskommen

TANDOORI-KYLLING



3 tsk. st. garam masala
 1/2 g safrantråde
 1 1/2 spsk. st. paprika
 1 dl yoghurt naturel
TIL STEGNING:
 ghee - lidt klaret smør

Skær 4-5 ridser, der går ind på tværs af benet i kyllingekødet. Gnid kødet godt over det hele og kom godt ind i ridserne med en blanding af chili, citron og salt. Lad det trække 1/2 time.
 Rør eller blend ingefær og hvidløg godt ud i olie med krydderier. Lad kødet marinere heri i køleskabet natten over. Tag kødet ud, vend yoghurt i marinaden, og lad det marinere yderligere 1/2-1 time. Steg kødet på rist over en bradepande i en hæd ovn ved 220° i ca. 35 minutter. Dryp af og til med klaret smør, og

GARAM MASALA

Gode garam masala-blandinger kan købes hos etniske købmænd, men du kan også kværne din egen blanding af 1 spsk. sorte kardemummefrø, 3 cm hel kanel, 1 tsk. spidskommenfrø, 1 tsk. hele nelliker, 1 tsk. sorte peberkor og ca. 1/2 af en hel muskatnød. Kom det hele i blender eller en peber- eller krydderkværn, og kvæm det helt fint sammen. I dåserne er der 100 g garam masala og 100 g karry-pulver, hver til 12,75 kr. Amchoor-pulver er umodne tørrede mango- frugter, der er pulveriseret. 100 g koster 10 kr. hos East-West Foods.



LAMME- OG REJEBIRYANI

vend kødet halvvejs under stegningen. Servér med salat, naan og krydrede basmati-ris.

Det indiske måltid ledsages ofte af det seje tynde brød "naan". Det hører oprindeligt hjemme i den nordvestlige del af Indien. Bag dem "naturel" helt uden pensling, dryp eller pensl med smeltet smør, og drys med lidt hvidløg i flager, sesamfrø eller andre krydderier.

NAAN

(8-10 stk.)
 2 1/2 dl sødmælk
 1 tsk. sukker
 12 g gær
 2 1/2 dl yoghurt naturel

2 tsk. salt
 1 æg
 3 spsk. olie
 ca. 400 g hvedemel
PENSLING:

2-3 spsk. afklaret smeltet smør

Rør gæren i lidt mælk, sukker og salt, til gæren er rørt ud. Rør resten af mælken, yoghurt, æg, olie og hvedemel i til en ret blød dej, der akkurat slipper skålers sider. Lad dejen hvile 2 timer. Varm ovn og bageplade op på midterste rille til 230°. Slå dejen ned, og del den i 8-10 boller. Tryk bollerne let flade, og rul hver bolle ud på et melstrøet bord til et tyndt aflangt brød på ca. 20 x 10 cm. Ryst overskydende mel af, pensl evt. med smeltet smør, og læg 2-





SMØRKYLLING BUTTER-CHICKEN

Stil til side. Sautér løg i olien, til de er klare. Tilsæt krydderier, og sautér det sammen over god varme. Vend hvidløg, peberfrugter, tomater og rejer i, til rejerne akkurat tager farve. Hæld bouillon på, og kog igennem, til sauceen tykner let. Smag til, og server med naan og ris.

En af de populæreste retter på det indiske menukort.

**SMØRKYLLING
(BUTTER-CHICKEN)**

- 4 kyllingebryster u/skind og ben
- MARINADE:**
- 2 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. st. chili
- 1 tsk. st. bukkehornstre
- 1 fed knust hvidløg
- ½ spsk. hakket ingefær
- lidt citronsaft
- lidt eddike
- salt
- 3 spsk. olie
- 1 dl yoghurt naturel
- ENDVIDERE:**
- 50 g ghee eller smølet klaret smør
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk. finthakket ingefær
- 1½ tsk. st. chili
- 2 tsk. garam masala
- 3 tsk. paprika

- 1½ tsk. st. bukkehornstre
- 2½ dl tomat-bouillon
- 2½ dl piskefløde
- TILBEHØR:**
- naan
- krydrede ris

Rør eller blend krydderier, ingefær og hvidløg godt ud i olien. Smør kødet med citron og eddike, og vend det i marinaden. Lad kødet marinere heri i køleskabet natten over. Tag kødet ud, vend yoghurt i marinaden, og lad det marinere yderligere 1 time. Steg eller grill kødet på rist over en bradepande i en hved ovn ved 220° i ca. 20-25 minutter. Dryp af og til med klaret smør, og vend kødet halvtvejs under stegningen. Skær kødet i mundrette stykker. Til sauceen sauteres hvidløg og krydderier let i smørret, uden at det tager farve. Tilsæt kødet, og vend det godt i. Hæld bouillon og fløde ved, og kog, til sauceen tykner og skiller let. Smag til.

Husk at afkøle iscremen helt og at stille fryseren på indfrysning, inden du fryser isen.

KULFI

- 1 liter sødmælk
- 1 liter piskefløde

- 2 dl kondenseret mælk med sukker
 - 250 g hakkede pistacienødder og mandler
 - evt. lidt sukker
 - DRYS:**
 - 250 g finthakkede pistacienødder og mandler
- Kog mælk og piskefløde op,

DE INDISKE KRYDDERIER

Intet indisk køkken uden krydderier! Når man først går i gang med at bruge de mangfoldige krydderier, der anvendes i det indiske køkken, vil man opdage, at de indeholder uanede muligheder. Indisk mad er krydret - det betyder ikke nødvendigvis, at den er stærk, men brugen af de mange forskellige krydderier giver et meget varieret smagsindtryk. Indisk mad er også billig at lave, når bare krydderihylden er i orden.

Her er fra oven:

- Chilipulver
- Stærk garam masala
- Gurkemeje
- Paprika
- Stærk grøn chilipeber
- Stærk rød tørret chili
- Madras-karry
- Hvid peber
- Sukkerlaserede anisfrø
- Mandler
- Hvidløg
- Ghee
- Ingefær
- Chat masala



Tandoori Masala

EN LILLE BID AF INDIEN I KØBENHAVN

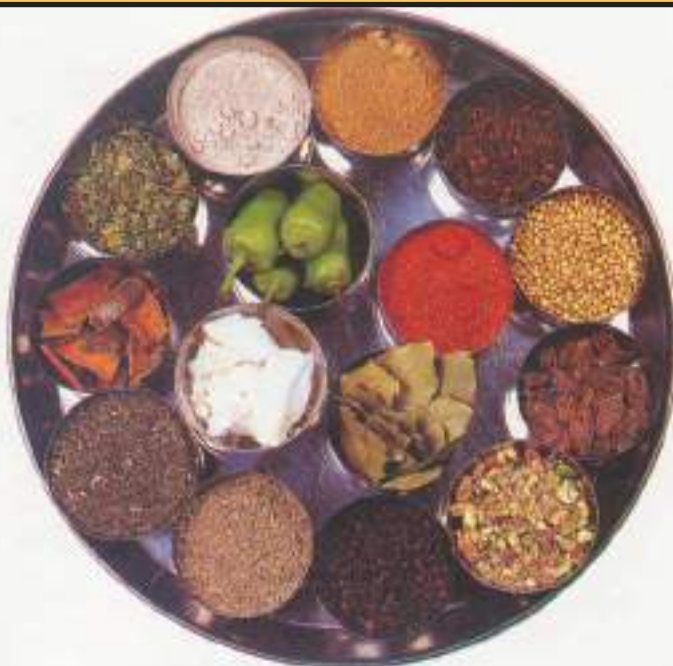
og lad det simre under omrøring, til det jævner let. Tilsæt kondenseret mælk, og kog videre, til det jævner som til en let tyk sauce. Afkøl massen helt, og rør nøddeblandingen i. Frys i ismaskine, eller stil cremen i fryser ½ time. Rør cremen igennem, og frys atter ½ time. Gentag dette, indtil iscremen er som en let god. Frys isen endeligt i mindst 12 timer eller 4-6 timer i portionsforme.

MANGO-IS OG KULFI

MANGO-IS

- 1 liter sødmælk
- 1 liter piskefløde
- 2 dl kondenseret mælk med sukker
- 4 dl mangopuré

Kog mælk og piskefløde op, og lad det simre under omrøring, til det jævner. Tilsæt kondenseret mælk, og kog videre, til det jævner som en let tyk sauce. Afkøl massen



FLERE INDISKE KRYDDERIER

- Fra oven:
 Mangopulver (umodne mangoer, der tørres og pulveriseres)
 Hele nelliker
 Korianderfrø
 Sort kardemomme
 Pistacienødder
 Sort peber
 Spidskommen
 Tørret mynte
 Kanel
 Methi (bukkehornsfrø)
 Kala namak (stensalt)
 Mild frisk grøn chilipeber
 Tandoori masala
 Laurbærblade
 Kokos

helt, og rør mangopureen i. Frys i ismaskine, eller stil cremen i fryser ½ time. Rør cremen igennem, og frys atter ½ time. Gentag dette, indtil iscremen er som en let god. Frys isen endeligt i mindst 12 timer eller 4 timer i portionsforme.



Mangopuré, som bruges i mangois, ligger i en dåse, som koster 25 kr. for 850 g.

Tandoori Masala

EN LILLE BID AF INDIEN I KØBENHAVN

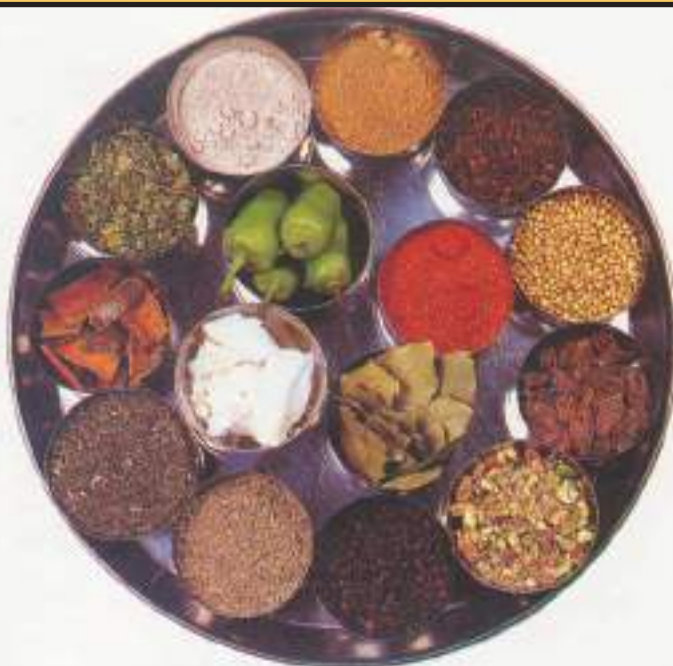
og lad det simre under omrøring, til det jævner let. Tilsæt kondenseret mælk, og kog videre, til det jævner som til en let tyk sauce. Afkøl massen helt, og rør nøddeblandingen i. Frys i ismaskine, eller stil cremen i fryser ½ time. Rør cremen igennem, og frys atter ½ time. Gentag dette, indtil iscremen er som en let god. Frys isen endeligt i mindst 12 timer eller 4-6 timer i portionsforme.

MANGO-IS OG KULFI

MANGO-IS

- 1 liter sødmælk
- 1 liter piskefløde
- 2 dl kondenseret mælk med sukker
- 4 dl mangopuré

Kog mælk og piskefløde op, og lad det simre under omrøring, til det jævner. Tilsæt kondenseret mælk, og kog videre, til det jævner som en let tyk sauce. Afkøl massen



FLERE INDISKE KRYDDERIER

- Fra oven:
 Mangopulver (urmodne mangoer, der tørres og pulveriseres)
 Hele nelliker
 Korianderfrø
 Sort kardemomme
 Pistacienødder
 Sort peber
 Spidskommen
 Tørret mynte
 Kanel
 Methi (bukkehornsfrø)
 Kala namak (stensalt)
 Mild frisk grøn chilipeber
 Tandoori masala
 Laurbærblade
 Kokos

helt, og rør mangopureen i. Frys i ismaskine, eller stil cremen i fryser ½ time. Rør cremen igennem, og frys atter ½ time. Gentag dette, indtil iscremen er som en let god. Frys isen endeligt i mindst 12 timer eller 4 timer i portionsforme.



Mangopuré, som bruges i mangois, ligger i en dåse, som koster 25 kr. for 850 g.