

Tandoori-restaurant byder på blandet oplevelse

En lidt for ujævn aften blev udfaldet af et besøg på den nyåbnede Tandoori Masala på Nørrebrogade.

Af [Adam Price](#)

Politiken mener:



Tandoori Masala er et blandingskrydderi, som bruges i de berømte tandoori-retter, der kendes fra de afghanske og navnlig nordindiske køkkener.

En succeshistorie

Tandoori Masala er også en succeshistorie blandt de indiske og pakistanske restauranter i København.

Mahmood-Ul Hussain kommer oprindeligt fra Rawalpindi i Pakistan, men kom til Danmark for 28 år siden. I 1999 åbner han den første Tandoori Masala-restaurant på Halmtorvet, der får ros og gode anmeldelser og bliver en pæn succes.

Et par år senere åbner han den næste i Skt. Peders Stræde og i 2008 rykker han så ind i den hæderkronede, gamle restaurant Kashmirs lokaler på Nørrebrogade 35 og åbner Tandoori Masala nr. 3 (Kashmir er rykket lidt længere op ad gaden).

Særlig ondartet neonlys

Belysningen fortjener et særligt ord med på vejen i den nye restaurant på Nørrebrogade. »Er du da fuldkommen vanvittig« var min gæsts umiddelbare kommentar, da hun trådte indenfor.

I loftet er der indlagt indirekte blåt neonlys i en særlig ondartet kulør med en voldsomt insisterende lysstyrke. Det giver en mild fornemmelse af at kunne se hinandens knogler men efter noget tid vænner man sig til det.

Nogen har nok syntes, at det var pænt. Den øvrige belysning varetages af nogle juvelbesatte lamper i bedste, flamboyante indiske stil.

Skind på suppen

Vi tog en større rundrejse i kortet: De traditionelle poppadums (25 kr.) var udmærkede og ankom med et sæt dips: mynte-yoghurt, chili, sød mango-chutney og den ligeså traditionelle sure og hotte grøntsags-chutney. Udmærket.

Så gik køkkenet til gengæld lidt i stå. Vi ventede. Og ventede... og ventede i næsten en halv time, før forretterne ankom. Det er længe på en indisk restaurant, hvor ikke mindst de simple småretter plejer at komme relativt smertefrit. Men de kom dog uden at være særlig skarpe.

Dal-soup (35 kr.) var en bleg og yderst flødecremet sag, der smagte lidt af chili, men uden nogen god, afrundet bund. Den havde endvidere trukket skind ved ankomsten.

Lidt som træt rösti

Så var der onion bhaji (45 kr.) endnu en indisk snack-klassiker. Tyndt skivet løg vendes i en krydret kikærte-dej og friture-steges. Uhyre simpelt og velsmagende.

Dagens bhaji var desværre ikke vellykkede. Et fællestræk ved stort set alle, gode bhajis er, at de er sprøde. Mine denne aften var bløde og usammenhængende og lignede mere en lidt træt rösti, der var ved at gå op i sømmene.

Så var der dybstegt hytteost (39 kr.) en noget mere fast version af hytteost end den traditionelle som var forholdsvis harmløs og anonym.

Og endelig en portion raita (25 kr.), små tern af grøntsager i en lidt krydret yoghurt-dressing. Der kan ofte både være chili, kommen, koriander og mynte i en raita.

Aftenens dressing var desværre alt andet end krydret. Det virkede mere som neutral yoghurt hældt over lidt for store stykker grøntsager som agurk, tomat og kartoffel. Ikke voldsomt inspireret.

Smørkylling

Vores karry-retter kom noget hurtigere end de langsomme forretter. Min gæst tog den måske mest nærende og populære ret fra det store, indiske blandingskøkken: butterchicken (105 kr.).

En god butterchicken er en himmerigsmundfuld af krydderier i en smægtende, engleblød og cremet tomatbaseret sauce, der ofte får både en gang smør og fløde.

Aftenens butter-chicken kom ikke hele vejen til himmerigsmundfulden.

Den smagte udmærket, men saucen havde ikke helt den dybde og afrunding, man kunne have drømt om, og kyllingestykkerne var ikke så møre igen.

Venlig karryret

Selv var jeg nok den heldigste med min Balti Lamb Tikka (119 kr.). Balti-retterne refererer til den gryde, de ofte laves og serveres i. Kortet beskrev retten som kommende fra Peshawar; der er i hvert fald tale om en ret fra det nordlige Pakistan.

Lammestykkerne marineres i citrussaft, krydderier og yoghurt, før de tilberedes og det hele ender som en venlig karryret, der udseendemæssigt ligner 90 procent af alle andre curries i de indiske-pakistanske køkkener.

Udmærket, cremet sauce, stykker af løg, rød og grøn peber, frisk koriander og mandelflager på toppen. Dertil kom husets stegte ris, der var velsmagende, forholdsvis gennemsnitlige og ikke særlig varme ved ankomsten. De fulgte med i prisen for karryretterne.

Vi prøvede også en vegetarret: hytteost i spinat (85 kr.). Mild, venlig spinat-ret med stykker af ost i. Ikke uforglemmelig - men udmærket. Paratha-fladbrødet var den klassiske, nærende version, med en dej i fine flager, gennemvædet af smør eller ghee (klaret smør).

Indisk mælkeis

Dessurter er ikke nødvendigvis det mest ophidsende på indiske eller pakistanske restauranter.

På Tandoori Masala er der dog på kortet både Kulfi (45 kr.) ? den indiske mælkeis ? og den ligeså traditionsrige Gajhr Ka Halva (45 kr.) ? en slags smulder-kage på gulerødder, mælk og mandler ? udover de typiske isdessurter med flødeskum fra spraydåsen og chokoladesovs fra plastdunken.

Vi slap dog ikke for hverken flødeskum eller chokoladesovs, for de fulgtes også med Kulfien. Kulfien var tilsmagt med pistacie og mandler og smagte sådan set udmærket, men var desværre noget krystaliseret i konsistensen, og det er jo ikke helt meningen og tager unægtelig toppen af fornøjelsen.

Så gik det bedre med Gajhr Ka Halva?en, der var et velsmagende, rødt kage-agtigt smulder med en delikat sødme.

Kogt mælk med kardemomme

Vi sluttede af med en kop indisk kaffe og en kop indisk te ? begge kogt på mælk og krydret med kardemomme. Ingen af delene var særlig heldige. Kaffen var så svag, at man næsten ikke kunne smage forskel på den og teen, og ingen af delene smagte i øvrigt af meget andet end kogt mælk og kardemomme.

Drikkevarerne denne aften var to mango-lassi (den populære, indiske yoghurt-shake), som smagte udmærket, som Lassi jo gør, om end de virkede lidt mere præfabrikerede end hjemmelavede.

Vi endte med en regning på 781 kr. På papiret er det jo ikke dyrt for så mange retter mad ? uanset at traditionen jo også foreskriver, at indiske og pakistanske restauranter er billige.

Det kan dog gøres endnu billigere på Tandoori Masala, hvis man går efter de mange menuforslag, som starter på 169 kr. pr. næse for en fuld indisk menu. De er dog alle minimum til to personer, så man skal være indstillet på at spise det samme.

Slowboat to India

Summa summarum: det var en noget svingende kvalitet, vi oplevede denne aften på den nye Tandoori Masala. Der var både unødigt ventetid og en del små og store synder på tallerkenene undervejs.

Jeg vil bestemt mene, at Tandoori Masala bør kunne levere et godt, gedigent

indisk/pakistansk måltid til en fornuftig pris, der burde kunne give i hvert fald tre sikre huer måske endda med pil opad, når jeg tænker på de måltider, jeg har spist på de øvrige restauranter i ?kæden?.

For denne aftens noget gyngende slowboat to India må vi dog holde os på to huer. Men døm selv ? bare gå efter det blå lys, der brænder på Nørrebrogade.

Printet fra www.ibyen.dk Torsdag 15. januar

Ophavsretten tilhører Politiken. Informationerne må alene anvendes til egen, ikke-kommerciel brug.

Artiklen kan findes på adressen: <http://ibyen.dk/restauranter/kokkehuer-mellem/article629561.ece>