

India menu

2 personen

De Indiase keuken is verrassend lekker! Leuk voor de afwisseling en smaakvol. Bij het Indiase lichtjesfeest divali horen naast kaarsjes en vuurwerk de lekkerste gerechten. Zet de tafel vol met deze hapjes en laat je betoveren.

Indiase boerenkool-spinaziesoep

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g boerenkool (panklaar)
- 125 g spinazie (panklaar)
- 2 el olie
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 1 cm verse gember (geschild, fijnggehakt)
- ¼ tl kaneelpoeder
- 1 laurierblaadje
- 1 tomaat (in blokjes)
- ¼ rode peper (optioneel)
- 2 el crème fraîche
- ¼ tl komijnpoeder (djinten) (optioneel)

Materiaal: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Blancheer de boerenkool en de spinazie 1 minuut in kokend water.
2. Verhit de olie in een grote pan en fruit hierin de ui, knoflook, gember, kaneel, laurier, tomaat en rode peper.
3. Voeg de boerenkool en spinazie toe, giet 500 ml water erbij en kook circa 10 minuten.
4. Verwijder het laurierblaadje en pureer de soep met een staafmixer.
5. Breng op smaak met zout en peper en verdeel de soep over kommen.
6. Schep een eetlepel crème fraîche in het midden van elke kom en bestrooi met peper en/of een snufje komijn.



Kruidenrijst met noten

Bijgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie
- mespuntje saffraanpoeder
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl gemberpoeder (djahé)
- 150 g witte rijst
- 300 ml kokendhete groentebouillon van tablet
- 2 el ongezoeten noten (grof gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een pan met dikke bodem en verhit de paprikapoeder, de saffraan en de gember op lage stand geurig.
2. Voeg de rijst toe.
3. Roerbak een minuut, blus af met de groentebouillon en roer dit goed om.
4. Laat met het deksel op de pan in circa 8 minuten gaar koken.
5. Bestrooi de rijst met gehakte geroosterde noten.



Indiase pompoencurry

Hoofdgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el zonnebloem- of arachideolie
-  ¾ el Indiase currypasta
-  150 g kipfilets (in blokjes)
-  150 g vastkokende aardappels (geschild, in blokjes)
-  ½ blik tomatenblokjes
-  200 g pompoen (in blokjes)
-  150 g sperziebonen (afgehaald)
-  100 g Griekse yoghurt
-  ½ bosje koriander (grof gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de currypasta een halve minuut op een lage stand.
2. Roer de kip erdoor en roerbak 1 minuut.
3. Voeg de aardappel, tomaten- blokjes, pompoen, sperziebonen en een scheutje water toe en laat afgedekt circa 20 minuten zachtjes koken.
4. Breng op smaak met zout en serveer met een flinke lepel yoghurt en koriander.

TIP: Lekker met rijst of naanbrood.



Mithai

Nagerecht

 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g volle melk
-  200 g ricotta
-  100 g poedersuiker
-  100 g amandelmeel
-  1 kardemompeul (geplet)
-  1 druppel rode voedingskleurstof (optioneel)
-  ½ tl rozenwater (optioneel)
-  amandelschaafsel (geroosterd)
-  suiker

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de melk met de ricotta al roerend aan de kook.
2. Zet de warmtebron op de laagste stand en laat circa 10 minuten inkoken, tot het mengsel wat dikker is.
3. Roer de poedersuiker en het amandelmeel erdoor en laat nog verder inkoken tot een dikke pap.
4. Roer de kardemom en eventueel kleurstof en/of rozenwater erdoor en laat afkoelen.
5. Verwijder de kardemom en stort de pap in een omgespoelde platte schaal.
6. Laat circa 1 uur opstijven in de koelkast.
7. Snijd de stevige massa in blokjes en rol deze met een koele hand tot balletjes.
8. Rol de balletjes door de amandelen en suiker.

TIP: Voor dit recept kun je ook zelf amandelmeel maken. Maal blanke amandelen dan fijn in een keukenmachine.

