

Oorspronkelijke titel: *Made in India*

Verschenen in 2014 bij
Fig Tree, een imprint van Penguin Books Ltd., Londen
www.penguin.com

© 2014 Meera Sodha
Tekst over wijn en Indiaas eten: © Sunaina Sethi
Fotografie: © David Loftus

Voor de Nederlandstalige uitgave:
© 2015 Fontaine Uitgevers BV, Hilversum
www.fontaineuitgevers.nl

Vertaling en bewerking: Hennie Franssen-Seebregts
Eindredactie: Rob van Riet redactie, Utrecht
Zetwerk: Mat-Zet bv, Soest

ISBN 978 90 5956 585 2
NUR 442

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden gereproduceerd of overgedragen in welke vorm of op welke manier ook, zonder schriftelijke toestemming vooraf van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de dessertlepels van 10 ml en de theelepels van 5 ml. Gebruik bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5 en 2½ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.
- Gebruik middelgrote eieren, verse kruiden en ongezouten boter, tenzij anders is aangegeven. Met **bloem** wordt de gewone, ongebleekte tarwebloem bedoeld, zoals die ook in de supermarkt verkrijgbaar is.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig aan je eigen oven aan.
- De temperaturen in dit boek zijn voor een **conventionele oven**; verlaag de aangegeven temperatuur als je een heteluchtoven gebruikt met 10 %.
- 1 liter = 10 deciliter = 100 centiliter = 1000 milliliter.
- De in dit boek gebruikte ingrediënten zijn te koop in winkels met Indiase of Aziatische producten.

MADE IN INDIA

Recepten uit een Indiaas familiearchief

MEERA SODHA



Fotografie: David Loftus

FONTAINE UITGEVERS



INHOUD

Inleiding	9
De Indiase keuken	15
Hoe gebruik je dit boek	15
Keukengerei	16
Nuttige maten en gewichten	17
Eet als een Indiër, denk als een Indiër	18
01 Voorgerechten en snacks	21
02 Groenten	55
03 Vlees	85
04 Vis	123
05 Eieren	143
06 Peulvruchten en granen	151
07 Bijgerechten	175
08 Brood	195
09 Chutneys en tafelzuur	211
10 Desserts	223
11 Dranken	249
12 Huishouden: Zelfgemaakte producten en restanten	263
Menusuggesties	278
Wijn en Indiaas eten	280
Hoe met je handen te eten	283
Help	284
Indiase ingrediënten	286
Adressen	309
Register	310
Dank	318

ALTERNATIEVE INHOUD

Heerlijke recepten voor de eerste keer

Curry van geroosterde flespompoen met knoflook en tomaten	61
Romige kipcurry met vijgen	89
Langzaam gegaarde lamscurry met spinazie	107
Bombay-eieren	145
Alledaagse dal	166

Doordeweekse maaltijden (zo'n 30 minuten)

Bloemkoolcurry met cashewnoten, doperwten en kokos	65
Gebraden tamarindekip met honing en rode chilipeper	94
Viscurry in 20 minuten	131
Grote garnalen met knoflook en mosterdzaad	138
Alledaagse dal	166

Snelle gerechten voor erbij (zo'n 10 minuten)

Spinazie met zwarte peper, knoflook en citroen	179
Sperziebonen met mosterdzaad en gember	181
Granaatappelraita met munt	188

Curry's uit de voorraadkast

Bateta nu shaak	63
Eiercurry met gekaramelliseerde ui en kokos	146
Chana dal met goudgele knoflooktarka	162

Junjaro	168
Werkmanscurry	173

Voor in het weekend

Gebraden masalakup	87
Curry van wilde fazant	104
Howrah Express lamscurry met kaneel	108
Maharani's favoriet	113
Lamsraan	114
Dal makhani	167

Van tevoren koken

Langzaam bereide curry van rode paprika en panir	76
Mijn moeders kipcurry	100
Howrah Express lamscurry met kaneel	108
Chana dal met goudgele knoflooktarka	162

Koken met de kinderen

Bengaalse vissticks	44
Chapati's	196
Kokoskaramel	228
Love cake met kardemom en shrikhand met granaatappel	233

Feestgerechten

Doperwtenkachori	22
Boven vuur gerookte aubergines	29
Samosa's	48
Masalafrites uit de oven	176
Chapatichips	272

Vetarm

Auberginecurry met cherrytomaatjes	57
Pittige roerbak van voorjaarsgroenten	79
Kip in inmaakspecerijen	97
Vispakketjes met koriander, kokos en munt	137

Lunchpakketjes

Ondwa	35
Disha's pav bhaji	66
Eenvoudig gekruide voorjaarskool	80
Bonenspruiten met knoflook, citroen en komijn	83
Love cake met kardemom en shrikhand met granaatappel	233

Glutenvrij (en lekker bij rijst)

Kip tikka uit de oven	36
Curry van geroosterde flespompoen met knoflook en tomaten	61
Mijn moeders kipcurry	100
Langzaam gegaarde lamscurry met spinazie	107
Viscurry met kokos	127

Zuivelvrij

Auberginecurry met cherrytomaatjes	57
Kip in inmaakspecerijen	97
Kedgerree met gerookte schelvis uit Grimsby	133
Chana dal met goudgele knoflooktarka	162
Pilaf met wilde paddestoelen	170

Veganistisch

Auberginecurry met cherrytomaatjes	57
Bloemkoolcurry met cashewnoten, doperwten en kokos	65
Pittige roerbak van voorjaarsgroenten	79
Alledaagse dal	166
Pilaf met wilde paddestoelen	170

Voor de vriezer

Samosa's	48
Mijn moeders kipcurry	100
Howrah Express lamscurry met kaneel	108
Werkmanscurry	173

Voor mijn moeder, Nita Sodha



Inleiding

De Indiase keuken is een wereldkeuken. Die van mij bevindt zich toevallig in Londen.

Ik heb nooit in India gewoond, maar toen ik in Engeland opgroeide, at ik dezelfde gerechten die mijn voorouders al sinds honderden jaren aten, en ik kook ze elke dag in mijn eigen keuken.

Het eten dat mijn familie maakt, is totaal anders dan dat wat in de meeste curryrestaurants in Engeland wordt geserveerd; dat van ons is eenvoudig, verrukkelijk en vers. De echte Indiase huiselijke keuken is veelal onbekend, en daarom wil ik mijn liefde voor wat wij Indiërs thuis eten door middel van deze gerechten met je delen.

De keuken van mijn grootouders ontstond in Gujarat, de oorsprong van dit verhaal. Gujarat ligt ten noorden van Mumbai en ten zuiden van Pakistan, met Rajasthan in het oosten en de Arabische Zee in het westen. Toevallig keek mijn grootvader Mathuradas Lakhani rond bij de Arabische Zee toen hij zijn nieuwsgierigheid om te zien wat erachter lag niet meer kon bedwingen. Hij vertrok samen met zijn vrouw, zijn vader en zijn broer naar Kenia om daar een nieuw leven te beginnen en nam ook alle familierecepten mee.

Afrika was in die tijd een land met mogelijkheden voor eenieder die een goed plan had. Hij had er heel veel en zette samen met zijn vader en zijn broer Kenia's eerste drukkerijtje op, een fabriek waar Coca-Cola werd gebotteld en later, toen hij naar Uganda verhuisde, ook een graanmolen. Hij kon door zijn nieuw verkregen voorspoed een kok inhuren, en zo groeide mijn moeder op zonder te hoeven koken, maar met iemand die dat voor haar deed, totdat ze in Engeland belandde.

De aankomst van mijn familie was onverwacht en onderdeel van een goed-gedocumenteerde periode in de Britse geschiedenis. Idi Amin, tiran, dictator en toentertijd president van Uganda, dook op een dag in 1972 op en gaf alle Aziaten die er woonden 90 dagen de tijd om het land te verlaten, voor ze vermoord zouden worden. Net als vele duizenden anderen liet mijn familie alles achter: hun huis, bedrijven, geld en vrienden. Ze kwamen aan in Lincolnshire met één koffer voor alle vijf de familieleden en 50 pond om een nieuw leven te beginnen.

Terwijl de omstandigheden van hun leven op alle mogelijke manieren veranderden – het land zelf, de taal, de mensen, de cultuur, het weer en de lokale ingrediënten – veranderde hun manier van eten niet. Mijn grootouders gingen aan het werk, en mijn moeder startte onze Indiase keuken in Lincolnshire en ging gewoon door met het bereiden van de familierecepten.

Ze ontmoette mijn vader, kreeg mij en mijn zus, en kookte rustig verder, dag in, dag uit, om haar steeds grotere familie te voeden, en stopte alles wat ze zich kon veroorloven in verschillende potten en pannen, wat tot een fantastisch resultaat leidde; ze toverde met smaken en geuren uit het verleden en bracht ons in een mum van tijd terug in het huis van onze voorouders.

In diezelfde tijd ging ze lokale ingrediënten gebruiken. De Indiase keuken kan op elke plek worden aangepast door daar verkrijgbare ingrediënten te kiezen. Omdat we in Lincolnshire woonden, een regio met veel eigen producten, kon ze koken met prachtige bieten, rabarber en pompoen, en ook vis

uit de nabijgelegen haven in Grimsby en vlees uit de omgeving (waaronder de beroemde Lincolnshire-worstjes).

We aten dagelijks behalve vis of vlees, verse warme chapati's – die in een paar minuten klaar waren, en in een paar seconden waren verdwenen. Ze kruidde de gerechten zo royaal met kruidnagel, kaneel en komijn, dat het water ons in de mond stond en onze buiken rommelden, en haar zoet gekruide desserts vulden het huis met zo'n heerlijke geur dat we er knikkende knieën van kregen. Ze maakte al deze gerechten met liefde, instinct en haar trouwe houten lepel – de lepel die ze kocht toen we net in Engeland waren aangekomen met nauwelijks een cent op zak.

Mijn moeders lepel betoverde me al op jonge leeftijd, en ik heb mijn liefde voor koken aan haar te danken. Ik heb de recepten in dit boek samengesteld met gebruik van alle culinaire kennis die ze me bijbracht zodat je thuis ook dezelfde heerlijke, verse gerechten kunt maken.

Sommige gerechten in dit boek zijn oude familierecepten die tot nu toe nog nooit waren opgeschreven. Zij werden in onze familie van moeder op dochter doorgegeven, met gemakkelijk te onthouden anekdotes voor als we alleen kookten, met wijsheden als 'de mango moet zo hard zijn als een cricketbal' en het deeg 'zo zacht als een oorlelletje' of 'als de lepel in het mengsel blijft staan, is het klaar'. Veel maten waren 'een handjevol', 'een kommetje' en speciale dozen en blikjes.

Andere recepten zijn van mijn moeder, allemaal met kennis en technieken uit Gujarat en lokale ingrediënten. Een aantal van haar recepten zijn Ugandeese.

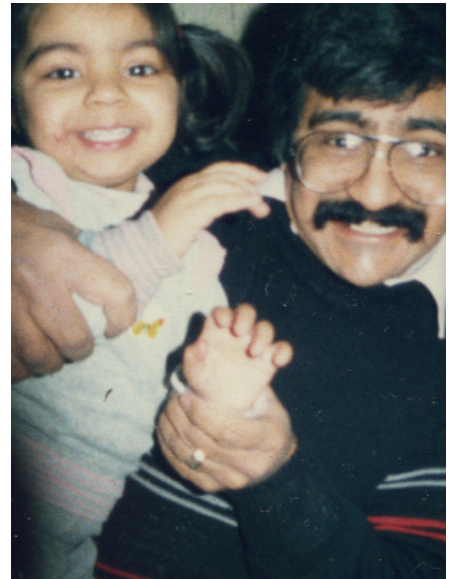
Ook zijn er recepten van mij die in mijn keuken (en hart) terechtkwamen via vrienden, mijn reizen kriskras door India en mijn ervaringen in de keuken met gebruik van Indiase smaken.

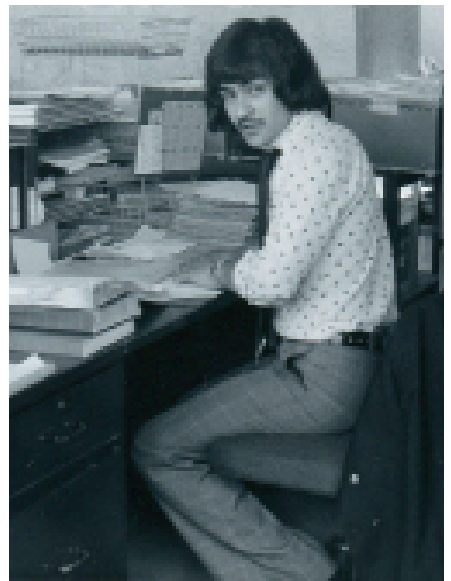
Niet elk gerecht in dit boek is een curry (een term die ik in het algemeen gebruik voor gerechten met een saus), en er zijn ook geen vaste regels voor. Veel gerechten zijn sober en voordelig, waarin eenvoudige groenten, ingrediënten uit de voorraad en zelfs restjes tot iets lekkers worden omgetoverd.

Ik hoop dat dit boek je helpt ontdekken hoe echt zelfgekookt Indiaas eten smaakt, en je de verschillende ingrediënten en technieken leert kennen zodat je jouw eigen gerechten kunt maken met behulp van gezond verstand, een aantal basisspicerijen en wat er nog zoal in de koelkast ligt.

Op mijn laatste verjaardag gaf mijn moeder me de zo gekoesterde houten lepel cadeau. Er was een briefje bij met de woorden: 'Geniet van het koken'. Ik hoop dat dit boek, net als de lepel, je keuken vult met hetzelfde geluk dat ons ten deel viel.









De Indiase keuken

Indiaas eten heeft de reputatie intimiderend en ingewikkeld te zijn, maar dat is een fabel. De meeste gerechten uit de huiselijke keuken zijn vers, eenvoudig en snel klaar, en mijn missie is je te laten zien hoe gemakkelijk het is.

Dit is een boek voor iedereen, van beginners tot doorgewinterde koks, en voor degenen die van Indiaas eten houden, maar er nooit aan durfden beginnen.

De meeste recepten zijn in zo'n 30 minuten klaar, en je kunt de meeste ingrediënten op weg naar huis in een supermarkt en natuurwinkel vinden, zonder op een wilde-ganzenjacht te hoeven gaan (er zijn geen recepten met wilde ganzen in dit boek!).

Hoe gebruik je dit boek

Als extra hulp heb ik op bladzijde 286 een hoofdstuk geschreven over Indiase ingrediënten, met uitleg hoe ze smaken en hoe je ze gebruikt, samen met wat tips over het kopen.

Er is ook een Alternatieve inhoud op bladzijde 6, waarin je gerechten vindt die je kunt koken bij een bepaalde gelegenheid, of afhankelijk van je stemming, plus op bladzijde 278 een lijst met Menu-suggesties.

Mijn allerbelangrijkste advies is: proef alles.

Proef het gerecht in het begin, halverwege en aan het eind. Voeg iets toe, roer en proef, en voeg als het om een onbekende specerij of chilipeper gaat, dit beetje bij beetje toe. Hoe meer je proeft, des te beter zul je begrijpen hoe de ingrediënten werken en wat je er lekker aan vindt.

Een opmerking over de namen

De recepttitels en namen zijn Nederlands, met een vertaling in de taal van Gujarat en de bijzondere benaming in Hindi of Swahili, tenzij het gerecht of de specerij bekender is bij de Indiase naam.

Keukengerei

Hoewel men in de traditionele Indiase keuken veel bijzonder keukengerei gebruikt, heb je in de praktijk maar weinig bijzonder gerei nodig. Toen ik thuis wegging om naar Londen te gaan had ik een specerijentrommel, een scherp mes, een pan met deksel, een hapjespan en een houten lepel bij me. Ik kookte in een keukentje ter grootte van een telefooncel. Alles ging goed – ik ben nog steeds vriendjes met de mensen voor wie ik toen kookte – en ik heb sindsdien niet veel extra keukengerei aangeschaft.

Je kunt simpelweg nog wat basisgerei aanschaffen, hoewel je dat waarschijnlijk al hebt.

Echt nodig:

- **Een goed mes:** scherp genoeg om gemakkelijk en snel tomaten te kunnen snijden.
- **Enkele pannen:** een grote koekepan met deksel, of twee koekepannen als je vaak kookt. Een pan met een goed-sluitend doorzichtig deksel is handig voor het koken van rijst (zo kun je in de pan kijken zonder dat er stoom ontsnapt). Ook een hoge pan is belangrijk.
- **Een deegroller:** voor het maken van brood zijn de Indiase deegrollers, *velans*, ideaal; ze zijn smal en licht en gemakkelijk te hanteren. Ze zijn waarschijnlijk te vinden in winkels met Aziatische producten.
- **Een grote, stevige vijzel met stamper:** voor het kneuzen van knoflook, gember, chilipepers en het fijnwrijven van specerijen.

Prettig-om-te-hebben:

- **Een knoflookpers,** als je veel knoflook gebruikt.
- **Een chapatiplank (*patlo*):** voordelig en online te koop, je kunt er door de vorm volmaakt ronde chapati's op uitrollen.
- **Een houten chapatipers:** een kleine, cirkelvormige pers met aan een kant een korte handgreep waarin je chapati's en andere broden kunt vormen zodat ze snel en gelijkmatig garen.
- **Een elektrische specerijmolen:** hoewel deze hetzelfde doet als een vijzel en stamper, is de investering de moeite waard omdat de molen in enkele seconden een fijn poeder maakt van hele specerijen en noten. In een molen voor vochtige en droge ingrediënten kun je ook knoflook, gember en chilipeper malen.
- **Een Indiase specerijentrommel (*masala dabba*):** om alle favoriete specerijen vers bij de hand te hebben (zie blz. 309 voor info).
- **Een blender of foodprocessor,** om het hakken van groenten en mengen van chutneys of tomaten te vergemakkelijken; vooral als het om grote hoeveelheden gaat.
- **Een ijsmachine,** voor als je ertoe wordt verleid door de recepten in dit boek. Je kunt ijs altijd met de hand maken, maar in een machine gaat het gemakkelijker. Kleine ijsmachines zijn tegenwoordig niet meer zo kostbaar, en helpen je snel een heerlijk ijsdessert te bereiden.

Nuttige maten en gewichten

Algemeen

1 theelepel = 5 ml
1 dessertlepel = 10 ml
1 eetlepel = 15 ml

Rijst en peulvruchten

Eetlust varieert (dus pas het gerecht daaraan aan), maar de algemene regel is 50-60 g droge rijst per persoon.

Voor peulvruchten geldt circa 100 g per persoon van de gedroogde soort, of 200 g geweekte peulvruchten of uit blik.

Vlees en vis

Zo'n 150-200 g vlees of vis per persoon is een goede hoeveelheid voor een hoofdmaaltijd, met erbij brood of andere bijgerechten.

Koop als je vlees met bot gebruikt eenderde meer dan de hoeveelheid ontbeend vlees die in het recept is aangegeven. Bijvoorbeeld: als het recept 600 g vlees zonder bot aangeeft, neem je 800 g vlees met bot.

Specerijen

Hierbij nog wat maten voor gemalen specerijen.

Kaneel 1 stokje van 4 cm = 1 theelepel kaneelpoeder

Kardemom ca. 12 peulen = 1 theelepel gemalen kardemom

Komijn 1 theelepel komijnzaad = 1¼ theelepel gemalen komijn

Koriander 1 theelepel korianderzaad = 1½ theelepel gemalen koriander

Zwarte peper 1 theelepel peperkorrels = 1¾ theelepel gemalen peper

Citrusfruit

1 limoen = grofweg 0,3 dl sap
1 citroen = grofweg ½ dl sap

Knoflook

1 platte teen = 1 theelepel fijngehakte knoflook

Uien

1 grote ui = ca. 200 g

Tomaten

1 middelgrote tomaat = ca. 170 g

Eet als een Indiër, denk als een Indiër

Voor je Indiaas gaat koken, wil ik je zonder al te veel te generaliseren, vertellen hoe je als een Indiër kunt denken:

Eet met je handen, vooral de rechter. Met de linkerhand eten is taboe.

Doe als je ouders in de buurt zijn net of je druk aan het studeren bent, ongeacht hoe oud je bent.

Gooi nooit eten weg. Geef het aan de burens, aan de postbode en de vogels voor je het in de vuilnisbak doet.

Kom altijd een uur later op een bijeenkomst, of plan die een uur eerder, zodat gasten altijd op tijd zijn; dit heet 'Indiase tijd'.

Als Indiase gastheer offreeer je je gasten eten tot ze erbij neervallen – dat is ultieme gastvrijheid.

Geef de hond chapati's. Honden zijn dol op chapati's.

Geloof dat amandelen je IQ verhogen, zelfs al is dat niet wetenschappelijk bewezen.

Het maakt niet uit hoe groot je familie is, zorg ervoor dat iedereen zich in dezelfde auto propt, hoe lang de reis ook zal zijn.

Blijf zeker een uur bij de deur praten als je afscheid neemt van je bezoekers.

Kom niet uit India terug met bagage onder het toegestane gewicht – dit is een faux pas.

Beschouw cricket als tweede godsdienst.

Moedig de kinderen aan om rechter, dokter of ingenieur te worden.

Breng veel Tupperware bij je familie in huis, gooi nooit een goede bak of doos weg. De bak waar mijn moeder chapatimeel in bewaart is een Vitalite uit de jaren negentig.

Plasticfolie houdt alles schoon; verwijder nooit de hoezen van een mooie bank, zelfs als je hem al jaren hebt.

Noem een Indiase vrouw die ouder is dan jij 'Tante' en een oudere man 'Oom'.

Wees altijd argwanend over elk gerecht dat niet zelfgemaakt is. Neem waar je ook heen gaat zelf je eten mee, zelfs als het niet ver weg is.

Stel vast of de nieuwe vriend van je zus of vriendin wel geschikt is door allereerst te informeren wat ze verdienen en wat hun ouders doen.

Verzamel de hele familie op het vliegveld als een familielid op vakantie gaat, om hem uit te zwaaien.

Elke Indiase man hoort een Mercedes te hebben, en in elke auto hoort een vergulde zakdoekjesdoos.



Chapatihond

VOORGERECHTEN

01



& SNACKS

VOORGERECHTEN EN SNACKS

Indiërs zijn altijd op iets aan het knabbelen; India is feitelijk een van de grootste culturen op het gebied van straatvoedsel en snacks. Met al die passie voor eten en weinig regelgeving over wie eten mag verkopen en waar, klinken en resoneren in de straten door heel het land de kreten van duizenden straatventers die hun snacks aanprijzen. Of het nu is op hun tot keuken omgebouwde fiets, uit vaten die tot oven zijn verbouwd of vanuit manden die op hun hoofd balanceren, er is overal eten te koop.

In het verre noorden in Amritsar zie je rijen sikhs met tulband, die staan te wachten op de legendarische Amritsar vis, een pittig gekruide gefrituurde *kingfish*, en 's winters op curry met mosterdzaad 'sarson ka saag', met daarop een dot versgemaakte boter, die met maïsbrood wordt opgedept. Reis verder naar Delhi waar je de pittige aardappel tikki (zie blz. 46) tegenkomt, aangemaakt met tamarindechutney en de heerlijke zwartgeroosterde kebabs met 'roomali roti' – chapati's zo dun als een zakdoekje en zo groot als een wagenwiel. In Mumbai zijn ze dol op Pav bhaji (zie blz. 66), een rijke groentepuree die met brood, Kip tikka (zie blz. 36) en Chaatsalade (zie blz. 43) wordt gegeten. Ga naar het oosten naar Kolkata voor een 'kati roll' – een wrap van gebakken ei met vlees of groenten; naar Gujarat in het westen voor een luchtige Ondwa (zie blz. 35) of voedzame Doperwtkachori (zie blz. 22); en naar het zuiden voor dosa's, dunne krokante flensjes van rijste- en linzenmeel.

Wat werd begonnen als een ideetje op straat is nu te vinden in de huizen van vele Indiërs, die de beroemde gerechten die ze eerst op een hete, stoffige straathoek hebben geproefd, thuis opnieuw maken en ze toevoegen aan de al bekende snacks thuis.

Mijn favorieten zijn de alomtegenwoordige Samosa's (zie blz. 48); Pittige panir (zie blz. 27), die ik voor eerst at bij mijn grootouders in Lincolnshire; en Maïskolf (zie blz. 32), die mijn familie al op dezelfde manier at in Uganda, in India en in Lincolnshire, waar de maïs wel tot mijn lengte groeit.

Er is zo veel variatie, de enige moeilijke beslissing is wat je als eerste zal kiezen.

DOPERWTENKACHORI

PASTEITJES MET DOPERWTEN EN KANEEL

Deze heerlijke doperwtgroene balletjes zijn een oude lekkernij uit Gujarat. Ze worden dikwijls bij familiegelegenheden geserveerd omdat ze gemakkelijk naar binnen te schrokken zijn zonder dat iemand het ziet. Ze worden in de oven gebakken en zijn het lekkerst op een bedje van pittige Ingemaakte uien met limoen (zie blz. 221), samen met wat Yoghurt-muntchutney (zie blz. 219).

Een keukenmachine is ideaal om de kachorimix te maken, maar je kunt er ook een vijzel en stamper of een pureestamper voor gebruiken. Verrassend genoeg kun je de kachori waarschijnlijk vrijwel helemaal maken met ingrediënten uit de vriezer en de voorraadkast.

VOOR CIRCA 25 KACHORI (VOOR 5-8 PERSONEN)

Voor de vulling

4 cm gemberwortel, geschild en grofgehakt
2 groene chilipepers, grofgehakt (verwijder de zaadlijsten voor een minder scherp resultaat)

600 g fijne diepvriesdoperwtjes, ontdooid
raapzaadolie
1 theel. mosterdzaad
1¼ theel. kaneel
1¼ theel. garam masala

½ theel. geelwortelpoeder
1¾ theel. zout (naar smaak)
½ theel. chilipoeder

Voor het deeg

300 g bloem (plus extra om te bestuiven)
½ theel. zout
1½ eetl. raapzaadolie
1¾ dl heet water

Verhit de oven tot 180 °C en vet een bakplaat dun in met olie.

Pureer de gember en groene chilipepers in een keukenmachine of wrijf ze fijn in een vijzel met een stamper. Haal de pasta uit de keukenmachine en zet opzij. Pureer nu de doperwtten kort in de machine en zet opzij of stamp ze met een pureestamper fijn.

Verhit 3 eetlepels olie in een koekepan op halfhoog vuur en doe als hij heet is het mosterdzaad erin. Voeg als de zadjes knappen de gember-chilipasta toe, roerbak een paar minuten en bak de gepureerde doperwtten dan 5 minuten mee.

Doe kaneel, garam masala, geelwortelpoeder, zout en chilipoeder in de pan. Smoor alles nog 2 minuten tot er nog nauwelijks vocht in de pan zit en de erwten nog mooi groen zijn. Schep alles in een kom en zet opzij.

Doe voor het deeg de bloem in een kom, maak een kuiltje in het midden en doe er zout en olie in. Wrijf alles met de vingertoppen tot het op broodkruim lijkt. Giet er 1¼ dl water bij en voeg de rest van het water daarna al knedend toe tot het deeg glad en stevig aanvoelt. Giet 1 theelepel olie in je handen en druk de deegbal met de hand uit om het deeg smeug te houden.



Leg voor je het deeg uitrolt alles klaar. Je hebt een schoon, met bloem bestoven aanrecht nodig, een kom met bloem, en een deegroller. Pluk een stukje deeg ter grootte van een marshmallow af. Doop het stukje in de kom met de extra bloem en rol het uit tot een cirkel van 10 cm doorsnee (zo groot als de bodem van een mok). Je kunt om sneller te werken het deeg van tevoren in balletjes verdelen, voor je ze uitrolt en vult.

Schep voor de kachori een volle theelepel doperwtenmix op de lapjes en trek de deegranden strak langs de vulling omhoog. Druk de uiteinden bovenop goed dicht. Haal een teveel aan deeg eraf, rol de kachori rondom glad en leg hem op een bord. Maak zo ook de rest. Het eerste balletje ziet er misschien wat vreemd uit, geef het een kenmerk zodat je het als je de balletjes uit de oven haalt kunt proeven.

Wentel de balletjes kort op de bakplaat zodat ze rondom vettig zijn en bak ze in de oven in 20-30 minuten goudbruin.

