

Raita

En yoghurtbaserede dip, som tilhører.

Den indiske raita kan være en god hjælp, hvis din mad er mere spicy, end du kan klare!

Indien



Ingredienser

5-6 dl yoghurt

1 spsk. frisk mynte

1 spsk. frisk koriander

0,5 spsk. frisk grøn chili

2-3 stk. tomater

1 smule limesaft

0,5 stk. agurk

(Normalt gør man sådan:

Start med at dræne yoghurten: Hæld 7-8 dl yoghurt i et viskestykke, der er lagt i en si. Lad den smide væsken i løbet af et par timer.)

Men i aften vi bruger græsk yoghurt, så det er passende stift

Flæk agurken. Fjern kernerne. Skær den i mindre tern. Salt dem.

Skær tomaterne i mindre stykker og salt også dem.

Rør yoghurten op med urterne, grøn chili, godt med salt og peber. Evt. lidt sukker.

Smag til med limesaften. Kom tomater og agurker i. Lad den stå køligt i en times tid, så smagen når at sætte sig.

Bruges både som dip til **papperdums** og til kødretten

Pappadums:

Steges i varm olie, få sekunder, vendes en gang, til de popper op



Kylling Tikka Masala



Kylling: 500 g. kylling uden skind og ben, i strimler

Marinade:

- 1 dl. yoghurt
- 1 spsk. hvidløg finthakket
- 1 spsk. ingefær finthakket
- 2 tsk. garam masala
- 1 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. chilipulver (cayenne)
- 2 tsk. groft havsalt
- 4-5 spsk. Limesaft

Sovs

- 200 g. løg finthakket
- 2 tsk. hvidløg finthakket
- 2 tsk. ingefær finthakket
- 2 spsk. koncentreret tomatpuré
- 1 tsk. gurkemeje
- 3 spsk. mandler meget finthakket
- 3-4 dl. vand
- 3 spsk. piskefløde
- Salt

Tilbehør:

Kogte basmatiris:

- 3 dl. basmatiris
- 4 dl. vand

Skyl risene i tre hold vand og lad dem dryppe af.

Kom ris og vand i en gryde med tætsluttende låg og sæt gryden over stærk varme.

Skru ned, når risene koger, og lad dem stå over svag varme, til vandet er kogt væk - 10-15 minutter.

Marinde: Kom yoghurten i en skål og bland hvidløg, ingefær, garam masala, gurkemeje, chilipulver, salt og limesaft i.

Bland kødet omhyggeligt med marinaden og lad det marinere **så længe som mulig i aften** (normalt mindst en time ved stuetemperatur, gerne længere - op til et døgn i køleskab - f.eks. i en plasticpose, der er nem at vende rundt en gang imellem.

Steg kødet i et ildfast fad i forvarmet ovn ved 250 grader i 12-15 minut ter.

Sovs:

Opvarm olien i en tykbundet gryde og steg løgtern gyldne heri.

Tilsæt hvidløg, ingefær og tomatpuré under omrøring.

Kom derefter gurkemeje og mandler i sammen med vand.

Lad retten småkoge 3-4 minutter, hæld kødet og marinaden i gryden og tilsæt fløden, når retten er gennemvarm.

Smag til sidst til med salt og tilsæt lidt mere vand, hvis sovsen er for tyk.

(Dessert-)drik

Mango Lassi

Mango lassi er perfekt og virkelig lækkert at drikke til – og efter - indisk mad.

Ingredienser

1 moden mango

1 spsk honning

1 knivspids salt

1/2 l yoghurt

1 tsk kardemomme

6-7 isterninger

Fremgangsmåde

Skær mangoen ud og kom alt frugtkødet i en blender sammen med isterninger, yoghurt, salt, honning og kardemomme. Blend til det er helt cremet og lækkert og isterningerne er knust.



Tilbehør:

Kogte basmatiris:

3 dl. Basmatiris,

4 dl. Vand:

Skyl risene i tre hold vand og lad dem dryppe af.

Kom ris og vand i en gryde med tætsluttende låg og sæt gryden over stærk varme.