

Culinair reizen in Rajasthan

# Van kaas tot curry en kheer

Tekst: Tineke Zwijgers

Geuren, kleuren en smaken. Weinig keukens bieden zoveel variatie als die van India.

Van de zacht smakende kaas en lassi in het noorden tot de 'vlammen' van het hete zuiden.

In de noordelijke deelstaat Rajasthan leer je niet alleen de zachte gerechten van deze regio kennen, maar proef je de 'wereld' van het hele Indiase subcontinent.



Vanaf het dakterras van ons hotel kijken we uit over het Pichola-meer van Udaipur, met op een eiland het romantische Taj Lake Palace. Het is het einde van de middag en we zijn net opgestaan: even bijgeslapen nadat we vanochtend vroeg arriveerden met de nachttrein uit Delhi. Daarin hadden we weliswaar een veldbed en wat beddengoed, maar je kiest een Indiase trein niet uit voor zijn rust en hygiëne. Voor de belevenis wél. We vingen een glimp op van kleurige steden, dronken thee met Indiase coupégenoten en aten voor minder dan een euro het smakelijkste streetfood dat je maar kunt bedenken. Zoals pakora's: gefrituurde pakketjes van kikkererwtenmeel met een mengsel van kruiden en groenten. We proefden ook pakora met paneer, Indiase kaas. Deze kaas ontstaat als je melk stremt door het te koken met citroensap. Het zachte 'mondgevoel' van de kaas combineerde zalig met de pittige specerijen en het knapperige deeg. Ook het vroeger ontbijt van masala dosa was een traktatie. De brose pannenkoek van fijn gewreven spliterwten en rijst was bedekt met een boterrijk mengsel van aardappelen, uien en specerijen. De rasam, een dunne en scherpe saus, zorgde ervoor dat de vlammen bij ons uitsloegen, en we even naar adem moesten happen. Ashwin, die naast ons zat in de coupé, kon er hartelijk

## Drie Djoser <sup>1</sup> 'Jah Mahal' restauranttips

IN JAIPUR

Van een goed ontbijt tot een verrijnd diner, en alles daartussen: bij Jah Mahal ben je aan het goede adres. Je kunt hier in een ongedwongen sfeer goed kennis maken met de veelzijdigheid van de Indiase keuken. Bestel dus naar hartenlust, maar vergeet niet de 'khaju korma': die is om bij weg te dromen!

## <sup>2</sup> 'Neelam' IN UDAIPUR

Dit is zeker niet het grootste restaurant van Udaipur, maar onder de lokale bevolking misschien wel de bekendste: hier kom je voor heerlijk authentiek Indisch eten, zonder poespas. Met heel veel liefde gekookt, door mevrouw Neelam zelf. Bestel een 'thali' en wordt verrast door verschillende kleine gerechten, allemaal ontzettend lekker.

## <sup>3</sup> 'Anise' IN AGRA

Een avond dineren in de sferen van de 1001 nachten: het kan in Anise. Het eten hier is het beste van Agra, maar veel mensen zullen er vooral komen voor de fantastische aankleding. Dit restaurant is gevestigd in een sprookjesachtige binnenplaats, met prachtige vijvers en fonteinen. Je eet altijd onder het genot van goede livemuziek.

## Kerrie of curry?

Het is een heidnekkig misverstand dat kerrie hetzelfde is als curry. Curries zijn vlees-, vis- of groentegerechten in een saus (kari in het Indiaas). De kruidenmengsels die de kok hierbij gebruikt variëren, maar bevatten geen kerrie-poeder. Elk gerecht vraagt namelijk zijn eigen kruidenmengsel. 'Ons' kerrie-poeder is doorgaans een mengsel van gember, kardemom, koriander, kruidnagel, kurkuma (dat voor de gele kleur zorgt), komijn en zwarte peper. Makkelijk in het gebruik, maar minder verfijnd.

## Masoor Dal (bijgerecht)

### Ingredienten

225 gram rode linzen  
1 ui  
2 tenen knoflook  
60 ml olie  
2 tl gemalen koriander  
2 tl gemalen komijn  
2 tl gemalen kurkuma  
1 tl chilipoeder  
3 kardemompeultjes  
4 kruidnagels  
1 kaneelstokje (5 cm)  
1,5 tl zout  
1 kopje kokosmelk  
2 tomaten

Was de linzen, breng ze met voldoende water aan de kook en kook ze gaar op laag vuur. Snij de ui en knoflook, fruit ze in de olie tot ze zacht zijn en voeg koriander, komijn, kurkuma en chilipoeder toe. Laat dit twee minuten mee sudderen en voeg dan de kardemom, kruidnagel en kaneel toe. Doe de linzen erbij, met eventueel een beetje kookvocht, en roer goed, zodat de specerijen worden verdeeld. Roer de kokosmelk naar smaak door het gerecht (het moet licht vloeibaar blijven) en voeg op het laatst de in stukjes gesneden tomaat toe.



om lachen. "Altijd oppassen met dosa", zei hij. "Het gerecht komt uit het zuiden, waar het altijd heet is: pittig eten helpt om je lichaam af te koelen."

## Lassi met James

Een beetje verkoeling zou ook nu best welkom zijn. We bestellen een glas lassi, waarin de lichtzure karneemelk zorgt voor verfrissing, maar het rozenwater en de gepureerde mango het drankje ook lekker zoet maken. Het gouden uurtje is aangebroken en we kijken toe hoe de zon achter het Taj Lake Palace onder gaat. Het marmeren paleis in het meer werd zo'n 300 jaar geleden gebouwd als zomerpaleis voor maharadja Jagat Singh, en is nu een luxueus hotel. Liefhebbers van James Bond kennen het misschien uit de film Octopussy, als het woonpaleis van Roger Moore's geheimzinnige minnares Octopussy.



## Gevarieerd vegetarisch

Na zonsondergang wandelen we een stukje langs het meer en stappen binnen bij Neelam, een simpel ogend eethuis dat hoog scoort op Tripadvisor. We bestellen een aantal gerechtjes die worden geserveerd op een thali: een metalen bord met daarop de gerechten in kommetjes. Op het bord liggen ook een bergje rijst en een chapati. Dit geurige platte brood lijkt wat op een tortilla en is in India de populairste basis voor een maaltijd. Terwijl we smullen van gerechtjes als palak paneer (spinazie met kaas), dal (rode linzen) en aloo matar (een curry van aardappelen en erwten) verbazen we ons erover dat je in India gerust een hele reis lang vegetarisch én gevarieerd kunt eten. Dat heeft deels te maken met de Indiase religies als het boeddhisme en hindoeïsme, waarin respect voor al het leven op aarde centraal staat. Maar ook met de armoede in het land waardoor veel mensen geen geld hebben voor vlees of vis. En dankzij het uitgekende gebruik van noten, peulvruchten en zuivel bevat het Indiase menu ook zonder vlees en vis genoeg voedingswaarde.

