

India, Nepal & Sri Lanka

DONKERE CURRY MET BIETEN EN AUBERGINE

Dit gerecht is erg lekker met kokos-ananaschutney (blz. 108). De combinatie van geel en rood is erg mooi.

VOOR 4-6 PERSONEN

2 rode uien, grofgehakt	4 eetlepels zonnebloemolie
3 tenen knoflook	500 g rauwe bieten, geschild, in blokjes
3-4 scherpe rode chilipepers (gedroogd en geweekt, of vers)	5 heel kleine aubergines, in vieren
1 stengel citroengras (sereh)	200 ml bouillon
1 dessertlepel komijnzaad	300 ml kokosmelk
1 dessertlepel korianderzaad	zout en peper
1 afgestreken theelepel venkelzaad	125 g cashewnoten

Pureer de uien, knoflook, chilipepers en sereh in een keukenmachine of wrijf ze fijn in een vijzel. Rooster het komijn-, koriander- en venkelzaad in een kleine droge pan tot ze bruin kleuren. Laat ze niet verbranden, anders worden ze bitter. Maal of wrijf ze fijn.

Verhit de olie in een grote, zware pan. Bak hierin de uienpasta enkele minuten op hoog vuur. Voeg de fijngemalen specerijen toe en roer ze door het uienmengsel. Voeg de bieten en aubergines toe. Roerbak nog ca. 2 minuten op hoog vuur.

Schenk de bouillon erbij. Draai het vuur laag en laat de groenten afgedekt zachtjes gaar sudderen. Voeg de kokosmelk toe en laat het gerecht nog 5 minuten sudderen. Rooster intussen de cashewnoten tot ze goudbruin zijn.

Breng de curry op smaak met zout en peper. Strooi de cashewnoten erover. Serveer hierbij kokos-ananaschutney en kokosrijst (blz. 108).

Er zijn drie soorten curry's in Sri Lanka: lichte curry's, die romig zijn, mild van smaak en bereid met veel kokosmelk; rode curry's, die hun rode kleur danken aan gemalen chilipepers en tomaten; en heerlijke donkere curry's. Deze laatste worden op smaak (en op kleur) gebracht met specerijen die in hun geheel zijn geroosterd en vervolgens fijngemalen.

Dit geweldige recept kregen we in het fantastische, een beetje ouderwetse New Oriëntal Hotel in Galle, aan de westkust van Sri Lanka. Het werd in 1865 gebouwd als officiersverblijf. Tegenwoordig is dit een hotel, dat beroemd is vanwege zijn sfeervolle Victoriaanse interieur en zijn heerlijke keuken.

Heuvellandschap bij de Adamsberg