GOVINDA'S KEUKEN

MENU 4

DE HOEVEELHEDEN ZIJN VOLDOENDE VOOR 6 PERSONEN

GUJARATI DHAL	Mūng boontjes met jaggery (Gujarat, India)
PUNJĀBI GOBHĪ	Bloemkool met fijngesneden gember (Punjab, India)
ĀLŪ BHONDI	Beignets van aardappel (Mangalore, India)
SŪJĪ KĀ HALVĀ	Griesmeelcake (India, algemeen)

TIP : Vers zuiver water, **op kamertemperatuur**, is een geschikte drank.

AFKORTINGEN VOOR MATEN EN GEWICHTEN

ml =	milliliter	sec. =	seconden
cl =	centiliter	tray =	plastic of metalen mengschaal
dl =	deciliter	1 cup =	250 ml vloeistof
bot =	bosje		180 gram meel of 210 gram rijst
cm =	centimeter	el =	eetlepel = 15 ml
kg =	kilogram	tl =	theelepel = 5 ml
min. =	minuten	pinch =	1 mespuntje

GUJARATI DHAL

Mūng boontjes met jaggery (Gujarat, India)
Voorbereiding en kooktijd: ± 1uur

GOED OM WETEN :
Jaggery **(*gur*) verwijst naar palmsuiker**. Het is ruwe suiker met een karamelachtige smaak. Men kan het vervangen door **bruine basterdsuiker** maar dan mist men de typische smaak van deze dhal.

INGREDIËNTEN

750 gram	**mūng boontjes**	
2 tl	**korianderpoeder**	**+**
2 tl	**komijnpoeder**	**+**
1,5 tl	**kurkumawortel**	(**verse**, geschild en geraspt) **+**
1 verse	**groene chilipeper**	fijngehakt **+**
2,5 liter	**water**	
1 el	**jaggery**	**+**
1 el	**zout**	
3 el	**arachideolie**	
1 el	**zwart mosterdzaad**	
1 gedroogde	**rode chilipeper**	
1,5 tl	**asafoetida**	**+**
1 bot	**verse koriander**	fijngehakt. Roer nog even door.

WERKWIJZE

1) Was en spoel onder de koude kraan en verwijder eventuele steentjes.
2) Doe ze in een grote kookpan samen met **+** **+** (**verse**, geschild en geraspt) **+** fijngehakt **+** Breng ze op een hoog vuur aan de kook, draai dan het vuur matig en laat zonder deksel circa 50min. sudderen tot de boontjes volledig gaar zijn. Controleer ze regelmatig om te voorkomen dat ze aanbranden.
3) Roer er dan **+** door tot de suiker is opgelost. Draai het vuur zo laag mogelijk.
4) Verhit in een koekenpan op een matig vuur. Doe er dan in en leg een deksel op de pan. Voeg na 30sec. bij, en laat nog 30sec. fruiten tot de peper bijna zwart is. Voeg er dan **+** fijngehakt. Roer nog even door.

PUNJĀBI GOBHĪ

Bloemkool met fijngesneden gember (Punjab, India)
Voorbereiding en kooktijd: ± 30 minuten

INGREDIËNTEN

1,5 mooie	**bloemkool**	
1 tl	**komijnzaad**	
5 el	**arachideolie**	
2 el	**verse gember**	
	komijnzaad	**+**
1/2 tl	**chilipoeder**	**+**
1 tl	**korianderpoeder**	**+**
1 tl	**zout**	
1 tl	**garam masala**	

WERKWIJZE

1. Was onder de koude kraan en snij ze in kleine roosjes.
2. Stamp fijn.
3. Verhit in een kookpan en fruit hierin fijngesneden **niet geraspt**
4. Doe er na 30 seconden het **+** **+** **+** bij, roer en doe de bloemkool erbij
5. Strooi er over en roer goed.
6. Zet een deksel op de kookpot en laat de bloemkool op een laag vuur koken tot ze de juiste gaarheid heeft bereikt.

ĀLŪ BHONDI

Beignets van aardappel (Mangalore, India)
Voorbereiding en kooktijd: ± 40 minuten

INGREDIËNTEN

1,5 kg	**aardappelen**	
3 el	**maïsolie**	
1,5 el	**zwart mosterdzaad**	
1 tl	**zwarte peper**	
1,5 tl	**zout**	
3 el	**verse koriander**	
300 gram	**kekererwtenmeel**	
1 tl	**bakmeel**	
1/2 tl	**kurkumapoeder**	
1/2 tl	**zout**	
1/2 tl	**asafoetida**	
	water	

WERKWIJZE

1) Was, schil en snij en kook ze gaar. Stamp ze fijn en doe de puree over in een pan met samen met **+** (uit de pepermolen) **+** fijngehakt. Fruit deze mix op een laag vuur gedurende 15min.

2) Koel het mengsel af en maak balletjes ter grootte van een walnoot. Zet ze opzij.

3) Maak een glad beslag van **+** **+** **+** **+** **+** **+** 4) Haal de balletjes door dit beslag en bak ze goudbruin in hete olie.

SŪJĪ KĀ HALVĀ

Griesmeelcake (India, algemeen)
Voorbereiding en kooktijd: ± 20 minuten

INGREDIËNTEN

50 gram	**amandelschilfers**	
1 liter	**water**	
170 gram	**bruine rietsuiker**	
70 gram	**sultanarozijnen**	
enkele druppels	**amandelessence**	
170 gram	**ongezouten boter**	
185 gram	**fijn griesmeel**	

WERKWIJZE

1) Rooster in een pan, **en zonder vetstof**

2) Zet op middelhoog vuur een kookpan met daarin en breng aan de kook. Als het water begint te koken voeg je er **+** **+** en de **amandelschilfers** bij en laat nog even koken.

2A) Zet een kookpan op middelhoog vuur, en laat daarin smelten, voeg er dan bij, en laat het griesmeel alle boter opnemen terwijl je voortdurend roert om aanbranden te voorkomen. Rooster op deze wijze het griesmeel totdat het een lichtbruine kleur heeft gekregen.

3) Neem nu beide pannen van het vuur en giet voorzichtig, en onder voortdurend roeren met een **garde**, de siroop bij het griesmeel, terwijl je ervoor zorgt dat er zich geen klonters vormen.