



EKSOTISK SMAG: Tandoori Masala er et eksempel på en etnisk restaurant, der ikke gør knæfald for den danske krydderi-forskrækkelse. Foto: Mogens Flindt

Hot og godt

Af Susanne Jørgensen

Halmtorvet på Vesterbro i København er ikke længere en helt så tvivlsom adresse, som det har været. Gaden er ved at blive shinet op, Øksnehallen og Husets Teater lokker med lødige kulturtilbud, og her ligger flere gode etniske restauranter.

Man skal dog stadig kunne tolerere synet af en narkoman, der fixer, for at kunne færdes her. Men det bør bestemt ikke afholde nogen fra at besøge den ret nye indisk-pakistanske restaurant »Tandoori Masala«.

Væggene er ferskenfarvede og prydet med kunstfærdige, indiske billeder, og blid østerlandsk musik vælder ud af højttalerne i den lille restaurant, hvor der i det hele taget hersker en rar stemning.

Enormt menukort

Den venlige vært anbefalede en af husets menuer, som fås fra 119 kr., fordi man på den måde fikst og færdigt får sammensat en middag. Det kan ellers godt være en lidt uoverskuelig opgave, da menukortet er intet mindre end enormt og betjeningen ikke kastede sig ud i den store vejledning. Men menuerne skal man være mindst to personer for at kunne få, og da min medspiser og jeg jo var ude på prøvesmagning og gerne ville lidt omkring i kortet, gik vi a la carte.



Tandoori Masala

Halmtorvet 5, 1700 København V.
Tlf. 33 22 14 30

Åben man.-lør. 12-22. Søndag 16-22

Atmosfære: ★★★★★

Betjening: ★★★★★

Kvalitet: ★★★★★

Pris: ★★★★★

Helhed: ★★★★★

En indisk middag består traditionelt af flere retter med adskilt tilbehør, og vi lagde ud med Pappadams (sprøde, krydrede brød, 5 kr.), Raita (yoghurt dressing med agurk, tomat og løg, 19 kr.) og Chutney (5 kr.). Værten anbefalede kortets billigste rødvin, en chilensk Santa Helena til 129 kr., som klarede sig ganske pænt til den krydrede mad.

Allerede ved de små forhåbninger fik vi signal om, at her er alt hjemmelavet. Chutneyen var således ikke mango-chutney fra et glas, men helt anderledes grov med chi-

lier og (måske?) kikærter – lækker hot.

Rask derefter kom vores egentlige forretter: Vegetable Pakhoras (grøntsager i friturestegt, krydret dej, 23 kr.) og Prawn Purre (krydrede rejer med et lille friturestegt brød af grahamsmel, 59 kr.). Begge retter var rygende varme, frisklavede og delikat krydrede.

Som i Madras

Vi begyndte faktisk at føle, at vi ikke sad på Vesterbro men i Madras (selv om de formentlig ikke

har grønne bøgetræer på torvene dér!). Herligt med en etnisk restaurant, som ikke gør knæfald for dansk krydderi-forskrækkelse.

Til hovedret havde min medspiser valgt en tandoori-specialitet – en tandoori er en ovn, hvor maden steges ved meget høj temperatur. Det var Mixed Masala Tikka (kylling, lammekød og kinareje marineret med krydderier og urter, 129 kr.). Jeg tog Balti Lamb & Bhindi (lam i løg, tomat, hvidløg, ingefær, frisk koriander og okra, 89 kr.). Dertil til os begge ris (skal bestilles separat, 19 kr.) og Nan (ovnbagt brød, 12 kr.).

Endnu en gang sang de indiske krydder-enge, fra vi tog den første bid. Det er svært at forklare præcis, hvordan indisk mad smager, for hele tricket er netop, at kokken formår at skabe en fuldendt harmoni af mange forskellige smage. Maden er kraftigt smagende, men ikke så rygende stærk, at flammerne står én ud af munden, som mange nok tror.

Medspiserens mixede ret lå i en delikat marinade, som alligevel gav hver af de tre slags kød lov til at træde frem. Min balti, som også kan fås med kylling eller kongerejer og med andre grøntsager end okra, var i en tæt sauce. Okra er en smags-sag, personligt elsker jeg den lidt slimede grøntsag, men andre vil måske foretrække f.eks. spinat-variationen.

Nu var vi mere end mætte, men en sød tand har man jo altid. Så min