

# Tam inder uden bid

Der er ikke meget »ægte indisk« over Tandoori Masala, som i stedet lefler for de sarte danske ganer.

»Ægte indisk restaurant«, står der med store bogstaver på vinduet ud mod Nørrebrogade. De er ikke kede af det her i den nyeste aflægger af Tandoori Masala (de andre findes på Halmtorvet og i Sankt Peders Stræde), hvor man er flyttet ind i nyrenoverede lokaler, der tidligere husede legendariske Kashmir, som er flyttet længere ud ad Nørrebrogade. Men hvad menes der egentlig med »ægte indisk restaurant?« Er de andre indiske restauranter i København så uægte? Eller hentyder det »ægte« til, at man i stedet for at tilpasse sig de sædvanligvis chili-uvante danske ganer faktisk lader sine curries beholde den autentiske styrke?

I forventning om det sidste, havde jeg i aftenens anledning allieret mig med en medspiser, som ikke alene er født af indiske forældre og har udgivet en indisk kogebog, men som på grund af sin legendariske evne til uden at blinke at kapere selv den stærkeste chiliblanding lyder tilnavnet Læderhalsen. Sidstnævnte egenskab regnede jeg bestemt med at få brug for, da Tandoori Masalas ejer, den pakistansk fødte, men i engelske Yorkshire opvoksede, Mahmood-Ul Hussain, rent faktisk er udnævnt til Great Curry Master af den verdensomspændende Burning Ring for sine »fine curries«.

Vi startede dog stille og roligt med et par forretter: onion bhaji, som restauranten selv anbefaler, og en paneer pakora, serveret med en mynte-yoghurt. Begge er paneret i en kikærtemel og siden friturestegt. I bhaji udgøres fyldet af store løgringe, og i pakora af paneer, en blanding af tør indisk hytteost og tofu. Ofte er kikærtemelet blandet op med blandt andet koriander, chili, hvidløg og grundkrydderiblandingen garam marsala – her var det dog stort set umuligt at finde smag efter nogen af delene.

Paneeren var decideret smagløs, og i bhajien lagde man mest mærke til løgenes sødme og en anelse koriander. Da dejen samtidig var alt andet end sprød, var begejstringen til at overskue.

Brød skal der også til på en indisk restaurant, og vi bestilte hele to af slagsen: allo paratha, der er lavet på grahamsmel og bagt i ovn på en tynd jernplade med masser af ghee (klaret indisk smør) – her med kartofler som fyld – var virkelig velykket. Samt et butter-nan, et hvedemelsbrød bagt i ovn, der til gengæld smagte af gær – ifølge kogebogsskribenten Læderhalsen et sikkert tegn på, at det var brugt våd gær i stedet for tør.

Restaurantens navn taget i betragtning måtte vi prøve en af tandoori-specialiteterne fra den kulfyrede tandoor-ovn. Det blev til de store kinarejer, der blev serveret på en varm støbejernsplade med blandt andet løg, urter samt røde og grønne pebre. Plus noget overraskende også majs, som gav retten et uvedkommende sødt smagsudtryk, der bestemt ikke gjorde noget godt for de tamme rejser.

Nu begyndte Læderhalsen at blive lidt bekymret, men heldigvis tog køkkenet revanche med sine to hovedretter. Læderhalsen fik en vegetarisk mutter paneer, endnu en omgang hytteost, der denne gang dog havde taget god smag af den curry (sovs), de grillede ostefirkanter blev serveret i. En god curry af blandt andet tomat, løg, hvidløg, ingefær, gurkemeje og spidskommen, der heller ikke flød i olie som på så mange andre restauranter, hvad enten det er for at få den til at fylde mere eller for at få curryen til at holde længere. Her var olien stramt styret, og de stadig sprøde ærter gav retten bid, struktur og en vis sødme.

Curryen var formentlig i sin grundsubstans den samme i min butter chicken. Ganske vist var der en anden og mere skarp smag på toppen, men det var formentlig resterne af fløde og ghee-smør (med de let karamelliserede noter ghee ofte har), som kyllingestykkerne var gjort smør-møre i, samt lidt ekstra urter og skivede mandler. Butter chicken er med rette en af de mest populære indiske retter, og denne var særdeles smagfuld. Kun ærgerligt, at kyllingestykkerne absolut skal skæres i tern – det ser altså ikke så appetitligt ud.

Desserterne er sjældent det store nummer på asiatiske restauranter. Tandoori Masala er ingen undtagelse, men her er dog også en slags gulerodsdessert. Den revne gulerod koges i mælk sammen med kokos, i dette tilfælde til den havde mistet sin struktur, og serveres lunken med lidt flødeskum – meget delikat. Læderhalsen fik kulfi is, lavet på mælk, pistacie og mandler. Den let krystalliserede konsistens er et sikkert tegn på dens hjemmelavede karakter, og selv om der fra den anden side af bordet blev efterlyst mere sødme, og jeg selv savnede en mere udtalt smag af pistacie, så var desserterne for en gangs skyld så absolut på højde med resten. Ikke at det siger så forfærdelig meget, for bortset fra de to gode hovedretter var der ikke meget at råbe hurra for.

Der blev slet ikke brug for Læderhalsens chiligalvaniserede gane, og selv om der sikkert er mange danskere, der vil sætte pris på at Tandoori Masala således har tilpasset sig dansk smag, så bør man som minimum spørge sine gæster, hvor stærkt de foretrækker det. I hvert fald hvis man fortsat ønsker at skrive »ægte indisk restaurant« på facaden.

Mere om ...



## Top 10 Læste Steder Søgte AOK anbefaler

1. Sushiorgie på samleband
2. Byens Bedste 2009
3. Guide: Designersko for alle pengene
4. Byens nyeste, hotte spisesteder
5. Årets Fredagsrock er afsløret
6. Få 5 bud på lækker brunch
7. Her kan du spise brunch med børnene
8. Hvad går der i biffen lige nu?
9. Byens Bedste Billige
10. De 5 gode bøffer

### Festarrangøren:

[Læg dit arrangement her og få byens bedste tilbud!](#)

### Catering guide:

-Stor fest, Mad ud af huset? Se AOKs store catering guide [her!](#)

### Festarrangøren:

[Læg dit arrangement her og få byens bedste tilbud!](#)

### Hotel & Konference guide

- Hvor skal du overnatte henne? Eller hvor skal du holde dit møde eller konference henne? Se AOKs store [Hotel & Konference guide](#)

### Festarrangøren:

[Læg dit arrangement her og få byens bedste tilbud!](#)

**Hvad:** [Tandoori Masala](#)

**Hvor:** Nørrebrogade 35, 2200 Kbh. N, tlf. 35 35 35 27

**Hvor meget:** Vin fra 150 kr., hovedretter fra 59 kr. og treretters menu fra 169 kr.

**Det spiste vi...**

Paneer pakora (39 kr.)

Onion bhaji (45 kr.)

Tandoori king prawns (129 kr.)

Mutter paneer (69 kr.)

Chicken tikka butter masala (105 kr.),

Butter nan (20 kr.)

Allo paratha (35 kr.)

Kulfi is (45 kr.) og Gahrj ka halva (45 kr.)

Samlet pris for to voksne ekskl. drikkevarer: 532 kr.

Læs om [de bedste og værste restaurant anmeldelser fra 2008](#)

**Top Film**



[De nye premierefilm](#)

[Imperial](#)

[Shutter Island](#)

[Kinopalæet](#)

[Moon](#)

[Det kan du opleve i 1. kvartal af 2010](#)

[Stereo-tronic Festival](#)

[Man Tænker Sit](#)

[Sigurd Barrett](#)

[Familieshow](#)

[CinemaxX Fisketorvet](#)

[Se alle kategorier](#)

**Top Natteliv**



[Hush Hush på Radisson](#)

[Støttefest i Huset i Magstræde](#)

[Åbningsaften på torsdagsklubben Kong](#)

[Remee åbner natklub i Nørregade](#)

[Sku vi ta'en drink?](#)

[Hornsleth Bar](#)

[Kødbyens natteliv](#)

[Tap1](#)

[Åbningsfest på Soupanatural i Pisserenden](#)

[PatéPaté](#)

[Se alle kategorier](#)

**Top Shopping**



[Bunker Beer](#)

[Designersko for alle pengene](#)

[Loppemarked på Ravnsborggade 2010](#)

[VS. Diana Brinks](#)

[De 5 kostumebutikker](#)

[Shopping i Malmø](#)

[MAC lægger din makeup](#)

[Den komplette guide til Kødbyen](#)

[Start 2. sort. udsalg i DESIGNER ZOO](#)

[H&M Hennes & Mauritz](#)

[Se alle kategorier](#)

nye **oplevelser** starter her

**SPAR 75 %**

FÅ B.T. I 1 MÅNED FOR KUN 3,27 KR. PR. DAG!

**B.T.** lige på - lige til

Bestil nu - klik her!

**Konserter på vej**

- 02/10 Sækkepipe og tromme konkurrence
- 02/10 Jungletrommer i Kvarterhuset
- 02/10 Ole Kock Hansen/Bo Stief Duo
- 02/10 Cantus Firimus på Restaurant Minh Oi
- 02/10 Punk and Billy Bash i 10 år

**Restauranter & Cafeer**

[Søg efter køkkentype](#)

[Søg efter bydel](#)

**Natteliv**

[Søg efter type](#)

[Søg efter bydel](#)

**Shopping**

[Søg efter type](#)

[Søg efter bydel](#)

**Udstilling**

[Søg efter type](#)

[Søg efter bydel](#)

**Musik**

[Koncertkalender](#)

[Søg efter genre](#)

**Film**

[Nye film i dag](#)

[Biografer og film](#)

**Teater**

[Søg efter teaterforestillinger](#)

[Søg efter teatersteder](#)

**Overnatning**

[Søg efter type](#)

[Søg efter bydel](#)

**Om AOK**

[Generelt om Aok](#)

[Regler om brugerindlæg](#)

[Kontakt AOK](#)

**Tjenester**

[Hotelbooking](#)

[Bordbestilling](#)

[Festarrangøren](#)

**Partnere**

[BT.dk](#)

**Sitemap**

[Sitemap](#)

**Arkiv**

[Arkiv](#)

**Kontakt os!**

**Salg**

[chg@aok.dk](mailto:chg@aok.dk)

**Kundeservice**

[vip@aok.dk](mailto:vip@aok.dk)

**Marketing & Events**

[marketing@aok.dk](mailto:marketing@aok.dk)

**Redaktionen**

[redaktionen@aok.dk](mailto:redaktionen@aok.dk)

Din e-mail-adresse: \*

Kategori: \*

Generel feedback

Send feedback

Besøg os på eller send post til **Alt om København · Pilestræde 34 · 1147 København K** ([Find os på kortet](#))

© Copyright 2008, Alt om København