



Tandoori Masala er et herligt indisk spisested med professionel kapacitet i køkkenet. Her serveres indisk gastronomi, som den kan opleves de bedre steder i Nordindien og Pakistan.

Foto: Lars Krabbe

På Halmtorvet finder man en lille bid af det mægtige nordindiske køkken. Tandoori Masala byder på et sandt måltidsventyr - grundigt og hjemmelavet, så det er en fryd.

Genvej til Indien

AF HELLE BRØNNUM CARLSEN

Det indiske køkken er stort. Både i udstrækning og i formåen. Pakistan har de seneste 54 år været et selvstændigt land, men madkulturen er så dybt rodfæstet i den nordindiske tradition, at det stadig kan omtales under et som indisk køkken. Langt rigtigere ville det være at sige nordindisk køkken. For det er her den store stolte moghul-tradition har udfoldet sig, siden stormoghulerne i 1500-tallet medbragte det persiske køkken fra shahens hof. Og intet sted er det blevet bevaret bedre end i Pakistan og Nordindien. Det forhindrer selvfølgelig ikke hver region i at have sine specialiteter, og sådan er det også, når man finder en sand lille bid af dette mægtige køkken på Halm-

torvet i København. I køkkenet står en mand, der ikke alene er fra Pakistan, men som også er uddannet kok på indisk restaurant. Det både ses og smages, når man begiver sig ud i hans farverige måltidsventyr, som adskiller sig fra mange andre tilsvarende spisesteder ved, at alt er så grundigt og hjemmelavet, at det er en fryd.

Stort menukort

Kortet er dog, som det er flest, stort. Men det betyder ikke, at man skal opgave og forfalde til de færdige menuer, hvor man skal være mindst to personer. En smule forberedelse i indisk måltidskomposition er værd at tage med, så man kan få den bedste oplevelse.

Forst en række små appetitvækkere. (20-35 kr.) Her er pappadams (papirtynde, sprøde kikærte-

melspandekager) uundgåelige, ligesom raita (mild og kølende yoghurt med grønt), samosa (indbagt kartoffel-karry-ærter) og pakora (beignetdejsdyppet kød eller grønt). Alt serveres med fire små skåle af dyppelse. Det søde, det sure, det hotte og det kølende. Lidt mere ukendt herhjemme er de forskellige former for chat, der er kolde salater med kartoffel, citron og løg.

Rejecocktail galt i byen

Det kan være svært at begribe sig, men da hovedretterne er scoopet, kan det anbefales. Blandt forretterne ser man noget ganske mærkværdigt. I dette ellers så hjemmelavede og autentiske køkken, kan man få en rejecocktail. Det må være en imødekommenthed fra køkkenets side, hvis nu en eller anden er gået galt i byen.

Samme mærkværdige rod ses også blandt drikkevarerne, hvor den manglende erfaring med bestemte former for alkohol skinner igennem. Blandt de stærke varer er et skonsomt udvalg af gin, rød ålborg og campari. Ingen af delene er særlig passende til indisk mad, hvor øl til hver en tid gør sig bedst. Og man kan ovenikøbet få King Fisher, der er en af Indiens bedste øl.

På vinsiden finder man klogt nok ikke dyre, men kraftige vine fra den nye vinverden, og de kan - hvis nogen - hamle op med de mange krydderier, men øl er og bliver det bedste.

Mens tjeneren ikke er så øvet i at være alle steder på en gang, kan køkkenet det, så når man endelig har afgivet sin bestilling, går der ikke længe. Man kan trygt bestille adskillige hovedretter uden frygt for,

at det vil sinke processen.

Tandoori-specialiteterne er uovertrufne i dansk sammenhæng. På sydende jernpande kommer to store møre, saftige kyllingelår (99 kr.) med en pikant hjemmeblandet tandoori-masala.

Sovse med kød eller fisk

Kortet byder så på forskellige sovse fra moglekøkkenet varieret over kød eller fisk. Biryani-, jalfarezi-, korma- og butter-masala for blot at nævne nogle og sætte mundvandet i gang hos de nostalgiske. Men her er også en hel bunke baltiretter, som sjældent ses. Det er en tilberedningsform fra Peshwar i Nordpakistan, som er baseret på rå løg, tomat, hvidløg, ingefær, frisk koriander og andre krydderier tilberedt i en lille, rygende varm jerngryde, der kommer boblende på bordet. (ca. 100 kr. afhængigt af valg). Fremragende måde at servere rejer på og markant sødligere i smagen end den skønne, men stærke lammeret fra fyrstehoffet rogan josh (85 kr.).

Ikke for meget chili

Maden smager af det, den skal, uden at være det forjaskede overdrev med alt for meget chili. Her er det stærkt, men raffineret. Er man ikke til det alt for fyrrige, kan man i stedet vælge en butter-tikka-masala eller korma, der begge benytter fløde og mandler til at mildne retternes krydderblandinger.

Men det indiske måltid byder på mindst lige så mange grøntsagsretter som kødretter, selv om baltiretten faktisk rummede meget grønt. Saag paneer er spinat med indisk frisk ost, der som noget af det

eneste kunne have været bedre. Frisk spinat ville her have gjort underværker, men selv med frossen spinat har jeg fået den mere intens. Ellers er der dum aloo, den gode, krydrede kartoffel (49 kr.), channa, der er krydrede kikærter og Indiens løsning på proteinmangel sammen med den evindelige dahl, for slet ikke at glemme bhindi, der er de ret specielle okra, der i en god kryddersovs kan blive vidunderlige. Endelig er de fine pilau-ris inkluderet, når man tager hovedret, og de er ekstra raffineret krydret med kardemomme og spidskommen uden at dominere. Chepati var der ikke denne dag, men nybagte, skønne nan, der netop var, som de skal være: lyse og lette hvedefladbrød direkte fra ovnen.

Erindring om Jaipur

Ganske og aldeles mætte er det bemærkelsesværdigt at se tre ud af de fire desserter være som på Gaylords i Delhi. Kulfi, gajar halva og mango-is. (ca. 30 kr.) Desværre var halvaen, der er mælkekogte gulerodder med kardemomme og pistacier udsolgt, så det blev til kulfi i skøn erindring om en meget god restaurant i Jaipur. Den var karamelagtig og sej, som den skal være, og fordrer nok den nostalgiske tilgangsvinkel, for man som vi kan bryde ud i lovsang. Men den var altså god. Tandoori Masala er et herligt indisk spisested med professionel kapacitet i køkkenet. De fortjener at få 4 stjerner, når man for det, der ville svare til tre personer, spiser for 610 kr., og så har vi endda ikke sparet noget som helst. Vi måtte næsten levne. Det er indisk gastronomi, som den kan opleves de bedre steder i Nordindien og Pakistan.

Tandoori Masala

Halmtorvet 5
1700 København V
Tlf: 33 22 14 30
Åbent: alle dage 17-22
Prisniveau: moderat
Mad (pris/ kvalitet):
Servering:
Stemming:

☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒

☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒

☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒

☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒