

# Med indisk omsorg



Det går ikke hurtigt, men maden er frisklavet, god og billig hos Tandoori Masala på Halmtorvet.

## Kokkehuerne

Af Jonna Dwinger

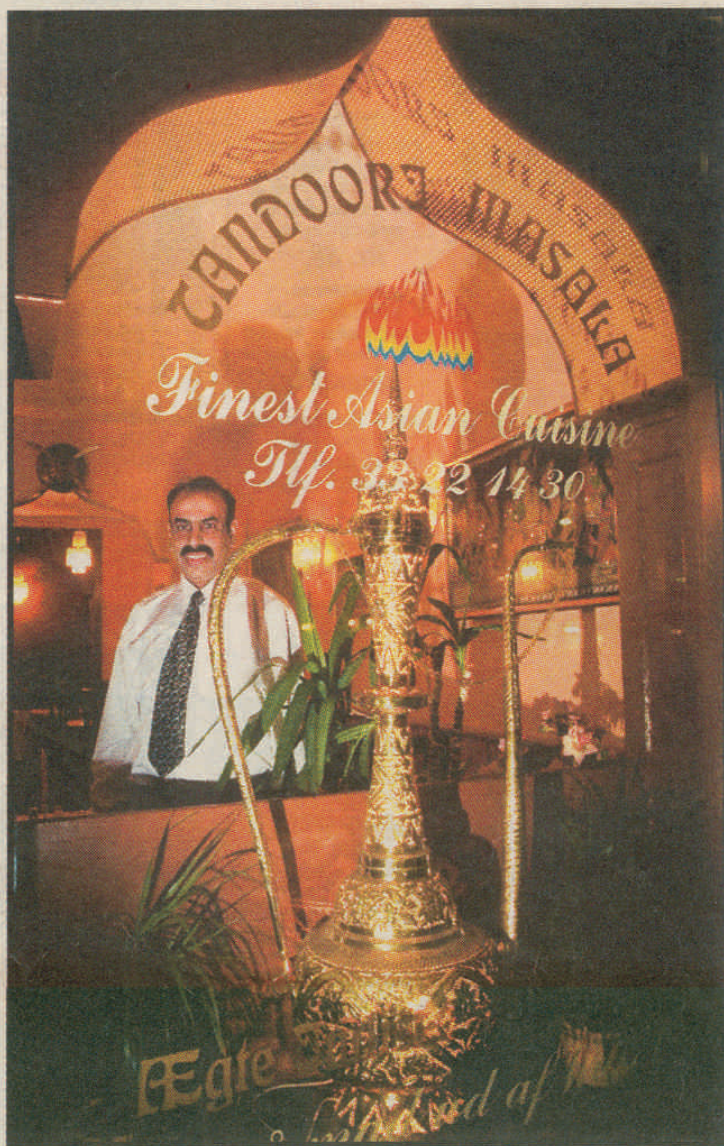
Vi er på vej til en billig indisk restaurant, som en efter vores mening både kritisk og pålidelig og omkringfarende kvinde siger er god for pengene. Og det må jo kaldes for et særtilfælde, da billige restauranter som tommeltotregel er så dårlige, at vi gudhedsfuldt undlader at skrive om dem i avisen.

Restaurant Tandoori Masala, der nu er cirka et år gammel, ligger i bombekrateret Halmtorvet, men ganske tæt ved Hovedbanegården og Reventlowsgade.

Vi kikker på lokkemaden, et stort fortovsstilt, som meddeler, at dagens treretters menu koster 89 kr. Vi kunne ikke drømme om at bedømme et spisested på sådan et urealistisk slagtilbud, men det har åbenbart heller ingen virkning. For vi spaserer ind i en næsten tom restaurant med nøjagtig tre gæster, sætter os ved det anviste bord (vi har nemlig været dumme nok til at ringe til en telefonsvarer og reservere), og jeg bliver kildet i nakken af en buket gigantiske plasticroser. Men meningen er jo god nok, og den unge tjener er en overordentlig sød fyr og ivrig for at gøre os tilpas. Hvad mere er, her er rent og ryddeligt, tilmed behagelige stole og duge på bordene og selvfølgelig sådan lidt indisk-romantisk stemning. Det vil sige en stor elefant på buffeten og diverse skinnende billeder på væggene og en kæmpestor messingkandeattrap i vinduet. »Jeg kan godt lide farven på væggene«, siger min ledsager, »den er næsten som den abrikos, du selv har i spisetue og køkkenet«. Hvad væsentligere er – vi kan begge to også lide spisekøret, som er af anseelig størrelse og kun kender til de to cifrede tal. Tandoori Masala er et billigt spisested.

## Ventetid

Vi arbejder os langsomt igennem menuer, der koster fra 119 kr. til 189 kr. og fortsætter frem til a la carte-retter, supper i 24-kroners klas-



Hos Tandoori Masala finder man både carryer, masala, tandoori masala biryani, almindelige tandoori, korma, rogan josh og mange andre retter til små penge. - Foto: Niels Hougaard

sen og forretter og specielle forretter, de traditionelle carryer, masala, tandoori masala biryani, almindelige tandoori, korma, rogan josh – som jeg plejer at falde for – vegetartilbuddene og baltiretterne med rå løg, tomat, hvidløg, ingefær og krydderier. Det gode ved spisekøret er nemlig, at der er givet en kort forklaring på navnene. Ja, det tager sin tid at komme igennem læsestoffet og at vælge, men vi er dog så begavede hurtigt at bede om pappadam, de velkendte, sprøde, papirtynde pandekager, og en flaske af den chilenske husvin, der står på bordet, en Cabernetsauvignon kaldet Los Pagos. Den er sat til en næsten skræmmende lav pris 120 kr., og vi nipper til den, men tjeneren har ret – den kan vi godt være tjent med. Derimod beder

vi ham om at få udskiftet de trætte pappadam'er med nye sprøde og lune, og han forsvinder ud i køkkenet og tilbage igen med lynets hast og et stort, afvæbnende smil. »Jeg er nemlig kun lærling«, forklarer han, »jeg arbejdede i et byggecenter i Glostrup indtil sidste uge«. Det forklarer en del.

Både min gæst og jeg vil gerne indlede vores måltid med en pakora, en lille sprød sag, dybstegt i olie, og min skal være med paneer, hytteost (35 kr.), min ledsagers med grøntsager (23 kr.). Vores hovedretter vælger vi fra den dyre ende af kortet, hvor 75 kr. ellers er den gængse pris. Min gæst vil gerne have lam med spinat (99 kr.), hvortil følger basmatiris, og jeg ønsker mig en lam tikka biryani (98 kr.), en af de persiske biryaniretter, hvori

kød, krydderier og basmatiris er blandet til en vedervægende spise. Vi har selvfølgelig også bestilt et par af de specielle indiske brød, hvidløgssnan til 15 kr., vældig god, og det grove chapatti til 12 kr., som jeg egentlig helst er foruden.

Og så bare venter vi – og hvad køkkenet end har travlt med, er det ikke nye gæster. Vi rykker for maden. »Alt, hvad vi serverer, er frisklavet, og derfor tager det tid«, forklarer vores ven, Khan, som vi nu har kendt i en lille time og er blevet på fornavn med. Det aner os, at køkkenet måske ikke er det mest velorganiserede. Der går synk i både vand og vin, men endelig – endelig kommer vores pakoraer, rygende varme, sprøde, appetitvækkende. Min med hytteost er så afgjort den lækreste, let

og luftig, mens grøntsagspakoraen er noget tung.

## »Jeg kommer igen«

Igen er der ventetid. For lang. Så dukker værten frem og også Khan, der kommer med hovedretterne, en lille kobberpanda, hvori en pænt stor portion lammekød hygger sig med den varme spinat, et tiltalende syn, en pirrende duft, og endvidere et hvidt fad med min svagt røde ris og mange stykker lam, husets lammebiryani. Vi nikker anerkendende, men Khan er på vej bort, gør ikke tegn til at ville fjerne de gamle tallerkener, før vi åbner munden.

»Undskyld, jeg er jo lærling endnu«, siger han, da han kommer springende med to rene hvide tallerkener og bestik og sit venlige smil. Det væsentlige er, at begge vores hovedretter er særdeles gode, frisklavede, med masser af mørt lammekød og en tilpas intens smag af de mange krydderier, der er brugt i retterne. Den mindste er min biryani, og den er så rigelig, at jeg sidder og fisker lammekød ud af den store, svagt røde portion ris, der er perfekt tilberedt, hvert korn for sig. Og dog er retten ikke tør, hvad man ofte er ude for. Og efter den mundfuld lam med spinat, min ledsager giver mig, forstår jeg udmærket, at han siger: »Her vil jeg komme igen«.

Vi er meget mætte og også tilfredse, men for skams skyld bestiller vi en speciel indisk dessert – is, den indiske lavet på mælk, interesserer os ikke. Desserten er lun og består af revet gulerod og tørrede frugter, og den smager faktisk udmærket, om end jeg ikke vil blive forfalden til den. Ingen te, ingen kaffe, tak.

Vi beder om regningen, der løber op i 451 kr., og det er selvfølgelig kun, fordi vi som prøvespisere skal hele kortet igennem. Det er muligt både at spise – og spise godt – og drikke for omkring 120-140 kr. pr. næse her på Halmtorvet 5, og øl og indisk mad kan som bekendt godt lide hinanden. Der er tre kokkehuere til Tandoori Masala og en tak for omsorgsfuld behandling og mange smil til den gode Khan, der nok en dag skal blive rigtig god til sit nye arbejde. Til allersidst vil jeg fremføre en henstilling til køkkenet om at sætte tempoet op.

**Restaurant Tandoori Masala, Halmtorvet 5, Kbh. V. Telefon 33 22 14 30. Åben alle ugens dage kl. 16-22.**