



Tandoori Masala

Indisk restaurant.
Halmtorvet 5
1700 København V
Tlf: 33 22 14 30
Åben: Dagligt 17-22.

Ingen skal lade sig skræmme af adressen. Efter årelangt byggerod er her rigtigt pænt, og "Tandoori Masala" er virkelig et besøg værd. Restauranten byder på et rigt varieret og meget autentisk nordindisk køkken, det meste til den "hotte" side. Det smager simpelthen kanongodt. Menukortet er omfattende, og der dukker mange ukendte navne op på retter, tilberedningsmåder og områder, men det skal ikke bekymre. Det meste får en lille forklarende beskrivelse med på vejen. Vil man slippe besværet med at vælge fra å la cartekortet, er der flere faste menuer i prislejet 149-299 kr. pr. person. De skal bestilles af mindst 2 personer, og er derfor ikke rigtigt

interessante, når bredden af køkkenet skal bedømmes.

Mens kortet blev studeret, nød vi et par *papadam* (20,-), tynde sprøde brød af kikærtemel med lidt krydderismag. Hertil serveredes 4 forskellige "dips". Yoghurt med krydderurter, spidskommen og korianderfrø (det milde og kølende), sød mango og æblemos (det søde), stærk mangochutny med en vild, terpentingtig smag, milevidt fra standardvaren (det syrligt-stærke) og sidst en rød chilipasta i olie (det "hotte"). For at mildne smagsindtrykkene drak vi et par indiske øl af virkelig god kvalitet med fin humlesmag, *Cobra* til 30 kr.

Der var 13 muligheder blandt forretterne (19-42 kr.). Vi bestilte en gang *Chana Chat* (30,-), en kold vegetarisk ret med kikærter, kartofler, løg, agurk, tomat, rød og grøn peberfrugt med en krydret citronsaftsdressing. Her var både frisk koriander og hot chili, og det hele var velmagende og meget delikat. Den anden forret var *Paneer Pakora* (35,-). Krydret hytteost, paneeret og friturestegt. Den havde en herlig konsistens. Hertil serveredes salat, agurk, tomat og yoghurturtedressing med smag af spidskommen.

Siden var det svært at bestemme, hvad der skulle vælges til hovedret blandt de 6 tandoorispecialiteter (99-119 kr.), 9 Biryam (79-98 kr.) eller 12 Baltiretter (85-115 kr.) i for-

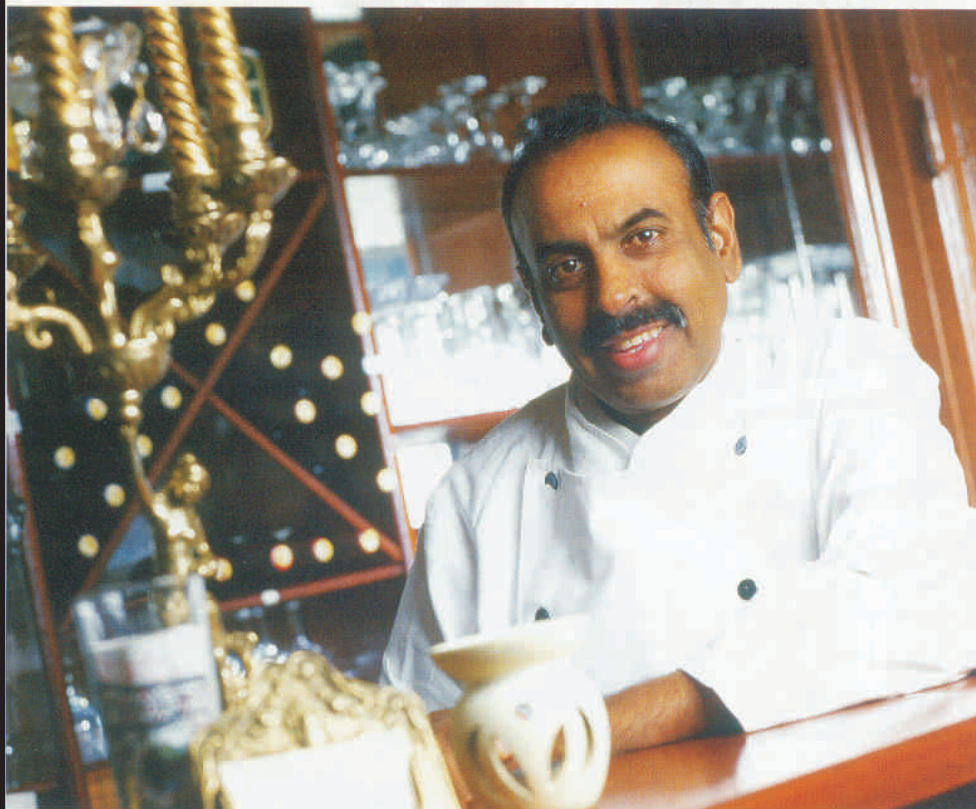
skellige varianter: Curry, Dopiaza, Korma, Jalfarezi, Kashmiri, Rojan Josh eller Butter Masala. Hertil kommer et stort afsnit med vegetariske retter. Det blev en gang lam og kylling. *Lamb Tikka* (99,-) er små møre lammestykker, marineret og stegt i ovn. Nærmest en ragout med løg, kål, rød og grøn peberfrugt i en rødlig stærk sauce med ubestemmelige, men velmagende krydderier. Efter opskriften skal den indeholde safran, men om det var tilfældet kunne ikke bedømmes.

Hertil spistes to traditionelle nordindiske brød, et Chapatti (12,-) bagt på jernplade og et Nan (12,-), som er ovnbagt. De hjælper begge til at dæmpe den "hotte" smag. Retten smagte virkelig godt.

Tandoori chicken er marineret i tandoorikrydderier og stegt i tandooriovn. To røde, kødfulde lår placeret på hvidkål, tomat og agurk. De er ret tørre i kødet p.g.a. tilberedningsmåden - og det skal de være. Begge retterne kommer på bordet på glohede jernfade, hvor det syder og bobler. Til retterne serveres en kogt Basmatiris krydret med gurkemaje, laurbærblade, krydderurter og sorte kardemommekapsler. Der er virkelig tryk på de velduftende smagsindtryk. Madame afsluttede med en god *Mangosorbet med mandler* (29,-) og *Monsieur* med en gang indisk kaffe (20,-). Varm mælk med svag kaffesmag og kraftig kardemommessmag. Der flød hvide kardemommekorn rundt i drikken.

Udbuddet af drikkevarer er en lidt rodet affære. Vi bestemte os for en rosé fra Penedès (Torres til 165 kr.) og 1 1/2 liter vand (20,-). Begge meget velegnede til at dæmpe de stærke smagsindtryk.

Selv om vi forsøgte at smage på så meget som muligt og absolut ikke lagde bånd på os selv ved valg af mad og drikke, sluttede regningen på beskedne 641 kr. Det er kanonbilligt for et så vellavet, velmagende og originelt måltid, som det Tandoori Masala bød på, endda i stemningsfulde omgivelser.



Kvalitet:	8 1/2
Idé/fantasi:	5
Menukort:	2 1/2
Vinkort/vin:	1 1/2
Diverse:	2
	19 1/2



LAMMETIKKA

(4 personer)

Ingredienser:

800-1000 g lammefilet uden ben

Marinade:

2 tsk. gurkemeje

1 tsk. stødt chili

1 tsk. stødt bukkehornstrø

1 fed knust hvidløg

1/2 spsk. hakket ingefær

Citronsaft

Eddike

Salt

3 spsk. olie

1 dl yoghurt naturel

Wok-stegte peberfrugter:

50 g olie

1/2 løg

2 fed hvidløg

1 spsk. finthakket ingefær

1 1/2 tsk. stødt chili

2 tsk. garam masala

3 tsk. paprika

1 1/2 tsk. stødt bukkehornstrø

3-400 g peberfrugter (rød/grøn/gul)

Tilbehør:

Naan brød

Krydrede ris, raita og salat

Tilberedning:

Marinade: Rør alle ingredienser undtagen yoghurt sammen.

Skær lammekødet ud i ca. 8 stykker og læg dem i marinade. Stil på køl til næste dag.

Tag fadet ud af køleskabet og rør yoghurten i. Lad trække yderligere 1 time.

Steg eller grill kødet på risten over brødepanden i ovnen ved 220° i 20-25 minutter. Pensl af og til med marinaden og vend kødet efter 10 minutter. Skær kødet i mundrette stykker.

Wokstegte peberfrugter: Skær peberfrugter og læg i mindre stykker og lynsteg alle ingredienser i olie i en wok.

Anretning: Vend lammekødet i wokbanretningen og server omgående fx ledsøget af krydrede ris, raita og salat samt Naan brød.