

# De pikante waarheid

De laatste dagen van de zomer vragen om warme gerechten die de warme, zomerse nagloed nog even mee vasthouden. Wat dacht je van een Indische curry? Pittig, pikant, of iets daartussenin: het kan allemaal. Een curry is de klassieker der klassiekers binnen Indian food en een makkelijke go-to maaltijd wanneer je iets moet verzinnen met de overschotjes in je voorraadkast. Maar hoe begin je dan aan zo'n authentieke curry en waar moet je het best op letten?

TEKST Elise Coppens  
FOTO'S Gilles Draps



## EERSTE HULP BIJ OVERSCHOTJES

Het volgende scenario klinkt je waarschijnlijk bekend in de oren. Je staat voor een open ijskast en daarin liggen alleen wat bloemkoolroosjes, een halve courgette, en wat tomaten die nog op moeten. Groenten die het bij een vorige kooksessie net niet tot in de maaltijd hebben gebracht en stiekem liggen te wachten om toch nog tot een culinair meesterwerk omgetoverd te worden. Je twijfelt even. “Bestel ik iets om te eten of probeer ik hiermee snel iets in elkaar te flansen?”

Enter: de curry. Geen enkel ander gerecht dat al jouw overschotjes zo vlot weet weg te werken zonder extra ingrediënten te moeten aanschaffen. Hello low budget, hello curry heaven! Het enige wat je nodig hebt? Kruiden en smaakmakers waarmee je die simpele overschotten transformeert van eenvoudige ingrediënten naar een complex smaakverhaal. Al is het bereiden ervan minder complex dan je denkt.

## DE ENE CURRY IS DE ANDERE NIET

Een eerste gouden tip voor je in de wereld van specerijen duikt: er bestaat niet iets zoals dé ultieme curry. “De Indische keuken verschilt regio per regio, waardoor de curry die je geserveerd krijgt in het zuiden helemaal anders proeft dan degene die je bestelt in het noorden”, vertelt Bushra Burney. Via ‘Indisch Koken met Bushra’ zorgt ze voor een culinaire reis doorheen de Indische keuken in de vorm van catering en kookworkshops. “Meer naar het

*“Een eerste gouden tip voor je in de wereld van specerijen duikt: er bestaat niet iets zoals dé ultieme curry”*

zuiden van de kust werken ze vaker met vis en kokosmelk, waardoor de curry milder smaakt. In het noorden gaan ze eerder voor getomateerde sauzen, afgewerkt met room. Tijdens mijn workshops vermeld ik altijd duidelijk dat ik een recept geef, maar dat dit niet hét recept is. Ik moedig altijd aan er een eigen versie van te maken.”

“Je kan een currybereiding bekijken als een uiting van een identiteit”, vult Pavan Bajwa van het populaire Indian soulfood restaurant Mission Masala aan. “Wanneer gasten bij ons komen eten, krijgen we soms te horen dat we volgens hen geen *Indian food* serveren. Het ding is: overal waar je komt in India proef je een ander type *Indian food*. Andere kruiden overheersen in andere regio's en zelfs binnen één regio verschilt dat per huishouden. Dat is uiteindelijk in de Belgische keuken ook zo. Iedereen bereidt een gerecht op een andere manier. Ik groeide op in het Verenigd Koninkrijk, waardoor onze Indische keuken thuis altijd Indische en Westerse elementen door elkaar mixte. Die fusion keuken zorgt voor nieuwe smaakbommetjes en Indisch soulfood om van te smullen.”



**VERSHEID BOVEN ALLES**

Je kan geen enkele curry dus vergelijken met een andere. Toch zal de basis altijd en overal dezelfde zijn. “De versheid van de kruiden is ontzettend belangrijk”, benadrukt Pavan. “Wanneer je currypasta uit een potje of een zakje gebruikt, dan proef je dat meteen. We importeren al onze kruiden uit India en maken er vervolgens zelf een kruidenmix van. Eerst roosteren we de volledige kruiden in de pan en dan vermengen we ze met een vijzel tot een kruidenmix. Je proeft een wereld van verschil op die manier.”

Toch heeft niet iedereen altijd even veel tijd om die kruidenmixen zelf te maken. “De dag van vandaag moet het soms snel gaan in de keuken”, weet Bushra. “Je vindt in ons land al heel wat kwaliteitsvolle kruiden terug in gespecialiseerde kruidenierszaakjes. Heb je geen tijd om alle kruiden zelf te gaan roosteren en samenbinden? Dan kan je dat makkelijk op voorhand doen wanneer je wel eens tijd hebt. Of je kan gewoon je plan trekken met de kruiden die je hebt liggen in huis. Koken is creatief zijn.”

**BHOONA**

Het klaarmaken van een curry is verder niet alleen een budgettaire keuze, maar ook eentje waarmee je kan besparen op tijd en kookstress. “Een pot kruiden gaat lang mee en is een echte investering”, legt Bushra enthousiast uit. “Verder heb je niet veel ingrediënten nodig. Je neemt wat uien, je vlees, tomaten en de groenten die je wil en je basiscurry is al klaar. De kooktijd hangt af van je basisingrediënten. Het spreekt voor zich dat een curry met kip sneller klaar is dan een met rundvlees.”

*“Dat die Indische keuken een pikante keuken is, blijkt een groot misverstand te zijn”*



Toch raden zowel Pavan als Bushra vooral aan om toch je tijd voor de curry te nemen wanneer dat kan. Niet omdat het iets korter kokende resultaat minder smakelijk is, wel omdat je curry zo nog rijker aan smaken zal zijn. “In het restaurant duurt het ongeveer 2,5 tot 3 uur voor ik een volledige batch curry heb gekookt”, lacht Pavan. “Dat is lang, maar het is het echt waard. Binnen mijn recept is er geen ruimte voor freestyle. Het gaat allemaal over timing. De saus moet twee uur intrekken en moet sudderen op het vuur, zodat elk kruid zijn eigen *edge* kan toevoegen. Bijvoorbeeld eerst de kardemom, de garam masala en de fenegriek. Die mogen niet koken, omdat je anders een bittere nasmaak krijgt. Dat zijn belangrijke details om te weten, want de smaak primeert vanzelfsprekend. Laat de curry ook zolang koken tot de olie naar boven komt. Wanneer dat gebeurt, dan is de curry pas klaar.”

Die lange kooktijd wordt *bhoona* genoemd. “Dit is een speciale techniek waarbij je eigenlijk het vocht uit je curry haalt, om de smaak geconcentreerder te krijgen”, licht Bushra toe. Daarna voeg je wel terug vocht toe in de vorm van water zodat het vlees verder kan garen. Het doet enorm veel aan de smaak om je curry op die manier op te smukken. Het heeft zelfs zoveel effect dat als mijn moeder haar curry minder lang heeft laten opstaan dat mijn vader zegt “je hebt niet lang genoeg *bhoona* gedaan hé.” (lacht) De smaken zijn gewoon rijker aanwezig doordat de kruiden in de natuurlijke oliën hebben kunnen garen.”

**PITTIG OF PIKANT?**

Hoe pikant je die curry dan tot slot moet kruiden? Dat valt allemaal best goed mee. Dat die Indische keuken een pikante keuken is, blijkt een groot misverstand te zijn. “Ik groeide op in een huishouden waar niets pikant werd gekruid”, getuigt Pavan. “Je maakt het zo pikant als je zelf wil. De keuken draait rond spices, niet per se rond spicy”

Een verschil waar Bushra ook graag aandacht op vestigt. “Mijn slogan is letterlijk: pittig, niet pikant. (lacht) Eens je de verhoudingen van je kruiden kent, ben je op de goede weg bij een curry. Dat betekent niet dat je mond in brand zal staan bij elke hap, wel dat je een explosie aan verschillende specerijen waarneemt. Dat maakt een curry net zo interessant. De keuken kan wel pikanter zijn dan degene die je gewend bent, maar dat is afhankelijk van de kruiden die je zelf toevoegt. Voor beginners raad ik altijd de kashmiri rode chili aan. Die zorgt voor een volle rode kleur in de curry, terwijl de smaak niet zo pikant is. Perfect voor beginners om mee te experimenteren.”

