



ORDEN I RETTENE: Kastesystem og klasseskiller spiller ingen rolle, alle må vente på mat til sitt nummer ropes opp. Ishira Metha er måltidets glade guide og forteller om tradisjonell, sprøstekt fisk (oppe til venstre) og yoghurtblandingen Raita (nede til høyre) fra delstaten Andhra Pradesh.

→ **Maten er ikke fancy**, ikke raffinert. Men den er bedre enn mesteparten av den «indiske» maten jeg har spist i Norge og i andre land som ikke er India. De tre tilsynelatende nokså like varmrettene med bønner og linser, er subtilt og kledelig ulike. Chutneyen er frisk og svalende, biryanirisen aromatisk og feit, lammet brennhett og deilig, fisken fersk og perfekt sprøstekt.

Og etter tjue minutter er det over. Bordet blir vasket mens vi fortsatt sitter der, så kjemper vi oss ut gjennom de ventende massene. •

SPRØSTEKT FISK MED CHILI OG LIME

«Fish fry» er ikke bare stekt fisk, i Andhra Pradesh og andre kystområder i India er det en egen rett. Fisken de bruker der er temmelig feit, i Norge bør du helst bruke laks, ørret eller makrell, men det kan også funke med hvit fisk som steinbit og brosme.

I tillegg til at mye indisk mat er vegetarisk, er det vanlig at kjøtt- eller fiskeandelen i et ikke-vegetarisk måltid er mindre. 250 gram ville ofte være nok til fire, med masse grønt, yoghurt eller raitha, nan og/eller roti, bønner og linser ved siden av.

Jeg har forsøkt samme tilberedelse på kylling, og selv om det sikkert er noen indere

som ville riste oppgitt på hodet, er det godt. Karriblader er et krydderblad som lukter litt som en slags stram, aromatisk karri. I Norge kan du kjøpe det tørket, men det funker uten også.

Nok til 2 (norsk porsjon)

Oppskrift

400 gram feit fisk
 1/2 ts gurkemeie eller karripulver
 1/2 ts koriander
 1/2 ts garam masala
 1/2 ts chilipulver
 2 fedd hvitløk, knust
 1 ts ingefær, knust
 eventuelt karriblader
 salt
 olje eller ghee (klarnet smør)
 1 grønn chili
 1 lime

Slik gjør du

Bland krydder, hvitløk og salt og gni inn fisken med denne blandingen. La stå i noen minutter, eller lenger, hvis du har tid. Legg på karriblader.

Varm olje eller ghee i ei panne. Stek fisken på høy varme i 3 minutter på hver side sammen med den hele grønne chilien. Sjekk om fisken er ferdig ved å stikke i den med en kniv. Trenger den mer tid

i panna, skru ned varmen til middels og la den steke i noen minutter til.

Legg fisken og chilien over på et kjøkkenpapir og la renne av seg i et halvt minutt.

Server med lime.

RAITA

En enkel raita – en slags yoghurt dressing – er godt og svalende sammen med alle slags krydrede retter.

Mens det er kjempeviktig å bruke en fast yoghurt når man lager gresk tsatsiki og mange andre sånne sauser og dipper, er den indiske yoghurten skikkelig tynn og rennende. Du kan bruke vanlig yoghurt naturell. Den kan smakes til med noen – eller alle – krydderne i lista her.

Oppskrift

2 dl yoghurt
 1/2 ts grovmalt koriander
 eventuelt 1/4 ts grovmalt chili
 1/2 ts spisskummen
 1 ts finhakket mynte
 1 ts finhakket koriander

Slik gjør du

Rør yoghurten. Dryss krydderne over eller bland alt sammen.