Hoofdgerechten / India

Kerala Tamarinde Garnalen Curry

Garnalencurry in Kerala-stijl waarbij garnalen sudderen in een pittige, diep gekruide tamarinde-kokosjus met curryblaadjes, mosterdzaad, kurkuma en gedroogde rode chilipepers - de zure tamarinde in evenwicht gehouden door zoete kokosnoot en scherpe fenegriek.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Rauwe garnalen, gepeld en ontdaan
- ☐ 200 ml Volvette kokosmelk
- ☐ 5 teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 4 hele gedroogde rode chilipepers (Kashmiri of byadagi)
- ☐ 1 theelepel Zwarte mosterdzaadjes
- ☐ 0,5 theelepel Gemalen kurkuma
- ☐ 1 theelepel rode chilipoeder (of cayennepeper)
- ☐ 6 g Fijn zeezout
- ☐ 40 g Tamarindepasta
- ☐ 2 middelgrote witte uien, fijngesneden
- ☐ 20 g Verse gember, fijngehakt
- ☐ 15 blaadjes Verse curryblaadjes
- ☐ 0,5 theelepel Fenegriekzaden
- ☐ 1,5 theelepel Gemalen koriander
- ☐ 30ml Kokosolie

Zo maak je het.

01 Verhit de kokosolie in een brede pan met dikke bodem op middelhoog vuur tot deze glinstert. Voeg de mosterdzaadjes toe; ze zullen binnen enkele seconden knappen en sputteren en tegen het deksel terechtkomen, dus houd het klaar. Zodra het knallen langzamer gaat, voeg je de fenegriekzaadjes, de gedroogde rode chilipepers en de curryblaadjes in die volgorde toe. De curryblaadjes barsten met geweld los in de hete olie, waardoor hun aromatische oliën in een knetterende uitbarsting vrijkomen. Roer één keer en laat de fenegriek 20-30 seconden goudbruin roosteren.

02 Voeg de fijngesneden uien toe aan de gekruide olie en roer om te coaten. Kook op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren, gedurende 10-12 minuten tot de uien voor meer dan de helft van hun rauwe volume zijn gesmolten en diep, zelfs goudbruin zijn geworden – niet blond, niet mahonie. Voeg de knoflook en gember toe en bak nog 2 minuten, onder voortdurend roeren, tot de rauwe geur van knoflook verdampt en het mengsel plakkerig en geurig wordt.

03 Voeg de gemalen kurkuma, koriander en rode chilipoeder toe aan de gouden uienbasis en roer krachtig om te combineren. Kook het kruidenmengsel in de olie en uienpasta gedurende 90 seconden tot 2 minuten, onder voortdurend roeren. Deze stap – in het Hindi bhunao genoemd – bakt de gemalen kruiden in vet, roostert ze en verdrijft hun rauwe tonen. Het mengsel ziet er eerst droog en klonterig uit, maar wordt dan iets losser naarmate de kruidenolie vrijkomt. Voeg een eetlepel water toe als de kruiden beginnen te verschroeien.

04 Voeg de tamarindepasta toe en roer het door de masala; het zal sissen en sissen. Giet de kokosmelk en het zout erbij en roer grondig om alles te combineren tot een gladde, uniforme jus. Breng zachtjes aan de kook en kook onafgedekt 5-6 minuten, af en toe roerend, tot de jus iets is ingedikt en de rauwe zure rand van de tamarinde zacht is geworden in de kokosnoot. Smaak: de jus moet zuur zijn, warm van kruiden, licht zoet van de kokosnoot en goed gezouten.

05 Voeg de gepelde garnalen in een enkele laag toe aan de sudderende jus en druk ze naar beneden om onder te dompelen. Strooi er een paar verse curryblaadjes over. Kook gedurende 4-5 minuten op middelhoog vuur en draai de garnalen halverwege een keer om, totdat ze volledig roze en net gaar zijn. Haal onmiddellijk van het vuur – de restwarmte van de jus zal doorgaan met koken als hij op het fornuis blijft staan. Serveer met Kerala rode rijst, appam of roti.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tamarind-shrimp