



ccpl.nl

Februari 2024 | Après ski, van de koude piste naar warm India!



Amuse

Papadum met 3 dips



Tussengerecht

Aloo tikki



Voorgerecht

Bhel puri



Hoofdgerecht

Murgh makhani



Nagerecht

Kulfi met kardemom,
rozenwater en
pistache

Bretz, Riesling Spätlese Feinherb 2021, Rheinhessen, *Duitsland*.

Manoir Grignon,
Chardonnay, Languedoc,
Frankrijk.

Amuse: Papadums met 3 dips



In -bijna- elk Indiaas restaurant krijgt je als voorgerecht een **papadum**. Een papadum, ook wel papad of **papadam** genoemd, is een dun krokant rond brood, een soort van grote cracker. Je breekt stukjes ervan af en je doopt ze in de heerlijkste dippings. Een **papadum** kan van verschillende soorten meel zijn: vaak is het een bloem van zwarte linzen, gemengd met zwarte peper, zout en kruiden en zaden. De basis kan echter ook rijstemeel, moerbeimeel of palmmeel zijn. Van het deeg hiervan maakt men dunne schijven, die worden gedroogd in de zon, een ideale bereiding voor in de tropen. Eenmaal gedroogd, is de **papadum** lang houdbaar.

Het recept

We frituren 1 voor 1 de kant-en-klare papadums. Dan mengen we de 3 dipsauzen waarmee we de papadums serveren: een zoetzure yoghurtsaus, een pittige mangochutney en een eveneens pittige half-stroperige tamarindesaus.

Papadums

Ingrediënten (12 personen)

12 stuks papadums naturel
(kant-en-klaar)

Bereiding

1. Verwarm een laagje van 2 centimeter plantaardige olie in een koekenpan.

Goed te weten

- Test de olietemperatuur met een stukje papadum: als dit meteen uitzet, is de temperatuur goed.
 - Papadums zetten sterk uit.
2. Frituur de papadums 1 voor 1 gedurende 2 tot 3 seconden in een grote pan.
 3. Haal de papadums met een tang uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Waarschuwing

Wees voorzichtig met de hete olie.

Amuse: Papadums met 3 dips

Indiase yoghurt dip

Ingrediënten (12 personen)

13 gram	suiker (1 eetlepel)
50 ml	azijn (4 eetlepel)
2 deciliter	Griekse yoghurt
25 milliliter	wokolie (2 eetlepel)
2 gram	gemalen komijn (djintan) (1 theelepel)
10 gram	muntblaadjes (4 eetlepels)

Bereiding

1. Snijd de verse muntblaadjes fijn.
2. Los de suiker al roerend op in de azijn.
3. Meng de zoete azijn met de yoghurt, de wokolie, djintan en de fijngesneden muntblaadjes tot een gladde saus.

Mangochutney

Ingrediënten (12 personen)

3 milliliter	olie (1 theelepel)
1 stuks	sjalot
2 stuks	knoflookteentjes
0,5 stuks	rode peper
2 gram	garam masala (1 theelepel)
1 stuks	mango
20 gram	verse koriander
30 gram	gekruide mangojam (3 eetlepels)

Voorbereiden snijwerk

1. Snipper de sjalot.
2. Pers de knoflookteentjes.
3. Snijd de rode peper fijn.
4. Snijd het vruchtvlees van de mango fijn.

De chutney koken

1. Verhit de olie en fruit de sjalot glazig.
2. Voeg de geperste knoflook, de fijngesneden rode peper en de garam masala aan de uien toe en fruit deze nog 1 minuut.
3. Voeg de gesneden mango en 2 eetlepels water aan het uienmengsel toe en breng dit aan de kook.
4. Laat de ontstane mangochutney afkoelen en breng deze eventueel op smaak met zout en peper.
5. Roer de gekruide mangojam door het chutney.
6. Roer de koriander door de mangochutney.

Amuse: Papadums met 3 dips

Tamarindesaus

Ingrediënten (12 personen)

- 500 milliliter water
- 25 gram tamarindepasta (2 eetlepels)
- 150 gram bruine suiker
- 1 gram chilipeper (½ theelepel)
- 2 gram gemalen komijn (1 theelepel)
- 2 gram verse gember (½ theelepel)

Bereiding

1. Rasp de gember.
2. Breng de tamarindepasta, de bruine suiker, de chilipeper, de gemalen komijn en de gemberrasp al roerend in 500 milliliter water aan de kook.
3. Laat de tamarindesaus 20 minuten zachtjes inkoken tot een iets stroperige saus.
4. Laat de tamarindesaus afkoelen tot kamertemperatuur.

Uitserveren

Tip van de receptuurcommissie

Zet de drie sausen in kommetjes op de bar. Leg er een stapel papadums bij, ga gezellig aan de ronde tafel staan en geniet van de papadums met de dipsausen. Neem er een biertje of een wijntje bij en heb een goed gesprek met elkaar. De rest van het menu eten jullie aan de gedekte tafel.

Tussengerecht: Aloo tikki



Aloo tikki is een aardappelburger of -koekje. De naam zegt dit ook: 'aloo' is in Hindi het woord voor aardappel en 'tikki' is koekje. Naar verluidt, is **Aloo tikki** een geliefde snack bij strandtentjes, en dat vooral in Mumbai. **Aloo tikki** eet men warm en meestal met een chutney, tamarinde en met kruiden, zoals koriander en munt. **Aloo tikki** is in India dermate populair, dat zelfs McDonald's er de aardappelburger verkoopt. **Aloo tikki** is dus een bijzondere snack, die we hoognodig moeten leren kennen: gelukkig kunnen we dat door dit menu.

Het recept

We maken een aardappeldeeg, vormen die tot koekjes en bakken deze in olie.

We serveren de koekjes met een yoghurt/chutneydip.

Voorgestelde wijn

Bretz, Riesling Spätlese Feinherb 2021, Rheinhessen, *Duitsland*.

Bij Aziatische gerechten is de wijnkeuze lastig. De amuse en voorgerechten hebben zoet fruit, vooral mango. Een droge wijn kan hiermee slecht omgaan, want deze kan naar de scherp zure kant uitslaan. Vandaar dat wij een licht zoete (feinherb) Riesling uit Rheinhessen voorstellen.

Riesling is een intens aromatische druif met veel tropisch fruit en kruidigheid, met een hoog zuurgehalte en vaak een drogende mineraliteit: een goede begeleider van veel Aziatische gerechten.

Aloo Tikki

Ingrediënten (12 personen)

1	kilo	vastkokende aardappelen
75	milliliter	zonnebloemolie (6 eetlepels)
4	stuks	bosuitjes
3	teentjes	knoflook
10	gram	verse gember
1	stuks	rawit (groene peper)
2	gram	garam masala (1 theelepel)
2	gram	komijnpoeder (1 theelepel)
20	gram	broodkruim (2 eetlepels)
6	takjes	mint
6	takjes	koriander
100	gram	doperwtten (liggen in de diepvries)

Tussengerecht: Aloo tikki

Aloo Tikki

Aardappeldeeg maken

1. Snijd de bosuitjes, de teentjes knoflook, de verse gember, de rawit, de blaadjes van de munt en de koriander fijn.
2. Kook de aardappelen in 25 minuten in de schil gaar.
3. Giet de aardappelen af en laat ze iets afkoelen.
4. Pel de schil van de aardappelen en laat ze verder afkoelen.
5. Verhit 1 eetlepel olie en bak hierin de gesneden bosui, knoflook, gember, rawit, de garam masala en komijn 2 minuten.
6. Voeg eventueel zout naar smaak aan het uienmengsel toe.
7. Blancheer de doperwten 1 minuut.
8. Rasp de aardappel grof.
9. Meng het uienmengsel door de aardappelenrasp.
10. Meng de aardappelenrasp met het broodkruim, de gesneden munt en koriander en met de geblancheerde erwten tot een deeg.

De aardappelkoekjes bakken

1. Verdeel het aardappelendeeg in 24 gelijke porties en vorm die tot koekjes.
2. Verhit de rest van de olie en bak hierin de aardappelkoekjes in 6 minuten.
3. Keer de aardappelkoekjes na 3 minuten.

Yoghurtkorianderdip

Ingrediënten (12 personen)

- | | |
|-----------|------------------------|
| 20 gram | koriander |
| 1 stuks | tomaat |
| 1 stuks | bosui |
| 1 teentje | knoflook |
| | azijn (1 eetlepel) |
| | zout (een flinke snuf) |

Bereiding

1. Ontvel de tomaat.
2. Snijd de tomaat in 4 stukken en verwijder de zaadjes.
3. Snijd het vruchtvlees in stukken.
4. Snijd de bosui in stukjes.
5. Hak de koriander grof.
6. Hak de knoflook.
7. Meng de gehakte koriander, tomaat, bosui, knoflook met zout en azijn in de Magimix tot een grove chutney.
8. Meet de hoeveelheid chutney in een maatbeker, voeg 2 keer zoveel yoghurt eraan toe en roer dit tot een saus.
9. Serveer de chutney bij de Aloo Tikki.

Voorgerecht: Bhel puri



Bhel puri is een Chaat, of chāt, een familie van hartige snacks. Chaat worden meestal geserveerd als hors-d'oeuvre of hapje en dan vaak bij kraampjes of voedselkarren langs de weg in Zuid-Azië, zoals India, Pakistan, Nepal en Bangladesh.

Ingrediënten van **bhel puri** zijn gepofte rijst en ook sev, gefrituurde dunne noedels, gemaakt van besan- ofwel kikkererwtenmeel. Deze mengt men met bijvoorbeeld aardappelen, uien, chutney en garam of chat masala.

Bhel puri heeft een mooie balans tussen zoete, zoute, zure en pittige smaken. Het heeft ook verschillende texturen, waaronder het knapperig van de gepofte rijst en sev.

Bhel puri is een perfect 'street food'.

Het recept

We roosteren kikkererwten in de oven.

We koken blokjes aardappel voor de salade met ook mango en komkommer en hiervoor mengen we ook een tamarindedressing.

We frituren verder kant-en-klare papadums.

De opmaak is met de krokante kikkererwten, rode ui en koriander. Verder strooien we gepofte rijst en sev over de salade en leggen er papadums bij. We maken de bhel puri af met dikke yoghurt en een zelfgemaakte mangochutney.

Krokante kikkererwten

Ingrediënten (12 personen)

50 gram gepofte rijst
 400 gram kikkererwten (in blik)
 6 gram komijn (3 theelepels)
 olijfolie
 zout & peper

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 230 °C.
2. Spoel de kikkererwten af en dep ze droog.
3. Meng de kikkererwten met de komijn, wat olijfolie en eventueel met wat zout & peper.
4. Zet de kikkererwten 10 tot 15 minuten op een bakplaat in de oven, tot ze knapperig zijn.
5. Leg de kikkererwten weg tot de opmaak.

Voorgerecht: Bhel puri

Aardappelen

Ingrediënten (12 personen)

4 stuks aardappelen

Bereiding

1. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
2. Kook de blokjes aardappelen 10 minuten.
3. Giet de aardappelen af en spoel ze met koud water om de garing te stoppen.
4. Zet de aardappelen weg tot het mengen van de salade.

Tamarindedressing

Ingrediënten (12 personen)

12 gram garam masala (1 eetlepel)

30 gram tamarinde (2 eetlepels)

240 milliliter water

Bereiding

1. Meng de tamarinde met het water en breng deze aan de kook en laat het ongeveer tien minuten pruttelen.

Aanwijzing

De saus moet tot de helft indikken.

2. Myoteer garam masala 1 minuut op 80°C.

Verklaring

Myoteren is kort roosteren in een droge koekenpan, zodat de smaken loskomen.

Tip

Laat de garam masala kruiden niet verbranden, want dan worden ze bitter.

3. Voeg de geroosterde garam masala toe aan de tamarindedressing.
4. Zet de dressing gekoeld weg tot het mengen van de salade.

Papadums

Ingrediënten (12 personen)

4 stuks papadums naturel (kant en klaar)

Bereiding

1. Verwarm een laagje van 2 centimeter plantaardige olie in een koekenpan.

Goed te weten

- Test de olietemperatuur met een stukje papadum: als deze meteen uitzet, is de temperatuur goed.
- Papadums zetten sterk uit.

2. Frituur de papadums 1 voor 1 gedurende 2 tot 3 seconden in een grote pan.
3. Haal de papadums met een tang uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tip

Wees voorzichtig met de hete olie!

Voorgerecht: Bhel puri

Salade

Ingrediënten (12 personen)

- 1 stuks mango
- 1 stuks komkommer
- 1 stuks rode ui
- 1 stuks granaatappel

Voorbereidend snijwerk

1. Snijd de mango in blokjes.
2. Snijd de komkommer in blokjes.
3. Haal de pitjes uit de granaatappel.

De salade mengen

1. Meng de blokjes komkommer, de blokjes mango en de granaatappelpitjes met de eerder gekookte aardappelblokjes tot een salade.
2. Schep de eerder gemengde tamarinde-dressing over de salade.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

- 50 gram gepofte rijst
- 60 gram sev (dit zijn krokante, pittige sliertjes van kikkererwtenmeel)
- 250 gram Griekse yoghurt
- koriander (1 handje)
- mangochutney (6 eetlepels)

Nog wat snijden en snipperen

1. Snijd de koriander fijn.
2. Snipper de rode ui.

Opmaak

1. Verdeel de salade over kommetjes.
2. Strooi de eerder gemaakte krokante kikkererwten, wat gesnipperde rode ui en de gehakte koriander over de salade.
3. Strooi gepofte rijst en sev over de salade.
4. Steek stukken van de eerder gemaakte pappadum rond de salade.
5. Maak het gerecht af met een dikke dot Griekse yoghurt en wat mangochutney.

Tip

Schep de bhel puri op met stukjes papadum.

Hoofdgerecht: Murgh makhani



Murgh makhani ofwel in het Engels 'butter chicken' is een curry uit het Indiase subcontinent, en wel van kip die gemarineerd is in een licht gekruide tomatensaus. **Murgh makhani** wordt vaak geserveerd met naan of rijst en ook wel met beide.

De oorsprong van **murgh makhani** is bekend: de publicatie van het recept was in 1974. Het is van Kundan Lal Jaggi en Kundan Lal Gujral, vluchtelingen uit de Pakistaanse stad Peshawar en zoals vaker in de culinaire historie is **murgh makhani** bij toeval ontstaan: de twee koks probeerden een restje kip weer sappig te maken met tomatensaus en de nodige boter. De 'boterkip' viel in de smaak en is nu een wereldwijde klassieker.

Het recept

Murgh makhani is een kip die we garen in een romige tomatensaus met boter.

We serveren de kip met een zelfbereide groentecurry en met basmatirijst.

Bij het gerecht eten we ook zelfgemaakt naanbrood met een amandelvulling.

De garnering is met munt en koriander.

Voorgestelde wijn

Manoir Grignon, Chardonnay, Languedoc, Frankrijk.

De 'butter chicken' is in tegenstelling tot de voorgerechten niet zoet, maar vooral romig, zoals de naam al zegt. Dat vraagt om een "filmende" wijn, met nog voldoende zuren.

De Chardonnay van Manoir Grignon uit eigen kelder biedt dit. Het "filmende" botertje komt door een tweede, de malolactische, gisting. Opvoeding op houten vaten geeft de wijn de kenmerkende vanille- en rooksmaak. Dat laatste is een mooi contrast met de tomaat in de curry, waardoor de Manoir Grignon goed overeind blijft bij deze Indiase 'evergreen'.

De kip

Ingrediënten (12 personen)

1000 gram	kipdijfilet
200 gram	slagroom
2 blik	tomatenblokjes
60 gram	Griekse yoghurt (4 eetlepels)
40 gram	zonnebloemolie (4 eetlepels)
50 gram	roomboter (4 eetlepels)
50 gram	garam masala
8 gram	citroensap (4 theelepels)
4 gram	paprikapoeder (2 theelepels)
4 stuks	uien
8	teentjes knoflook
	kaneel
	peper & zout

Extra benodigdheden

- Magimix

Hoofdgerecht: Murgh makhani

De kip (vervolg)

De kip voorbereiden

1. Snijd de kipdijfilet in blokjes.
2. Snijd 2 knoflookteentjes fijn.
3. Meng de kipfiletblokjes in een ruime kom met 2 eetlepels Griekse yoghurt, de fijngesneden knoflook, 2 theelepels citroensap, 1 eetlepel garam masala en eventueel 1 theelepel zout.
4. Zet kip apart zodat de saus goed kan intrekken.

De gekruide tomatensaus

1. Laat 1 blik tomatenblokjes uitlekken in een zeef en vang het vocht op.
2. Snipper de uien.
3. Snijd 2 teentjes knoflook fijn.
4. Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een pan en fruit de gesnipperde uitjes rustig aan tot ze glazig zijn.
5. Voeg de fijngesneden knoflook aan de gefruite uien toe en bak ze even mee.
6. Voeg aan de uien 1 eetlepel garam masala toe, en ook 1 theelepel paprikapoeder, een snufje kaneel en eventueel 1 theelepel zout en bak deze even mee.
7. Voeg 1 blik tomatenblokjes met sap en ook de eerder uitgelekte tomatenblokjes aan het uienmengsel toe.
8. Breng de ontstane tomatensaus aan de kook en giet de slagroom erbij.
9. Zet het vuur direct laag en pureer de nu romige tomatensaus in de Magimix tot een gladde saus.

De kip garen boterige tomatensaus

1. Laat de kip in de tomatensaus met gesloten deksel op laag tot middelhoog vuur ongeveer 15 minuten pruttelen tot de kip gaar is.
2. Roer 4 eetlepels roomboter door de saus.

Opmerking

De toegevoegde boter verklaart de naam: 'butter chicken'.

3. Breng de kip eventueel op smaak met peper & zout.

Hoofdgerecht: Murgh makhani

Groentecurry

Ingrediënten (12 personen)

0,5	stuks	bloemkool
1	stuks	prei
1	stuks	ui
50	gram	boter
3	stuks	knoflookteentjes
20	gram	gember (3 centimeter)
45	gram	garam marsala (3 eetlepels)
20	gram	djintan (2 eetlepels) (gemalen komijnzaad)
10	gram	venkelzaad (1 eetlepel)
10	gram	korianderzaad (1 eetlepel)
2	stuks	limoenbladeren
2	stuks	steranijs
30	gram	tomatenpuree
4	stuks	tomaten
400	milliliter	kokosmelk

Vorbereidend snijwerk

1. Snipper de ui.
2. Snijd de prei klein.
3. Snijd de knoflook klein.
4. Snijd de gember klein.
5. Snijd de tomaten in blokjes.
6. Snijd de bloemkool in kleine roosjes.

Bereiding

1. Fruit de gesnipperde ui, met de fijn-gesneden knoflook, prei en gember in boter op laag vuur, tot ze glazig zijn.
2. Voeg de garam marsala, djintan, steranijs, limoenbladeren, venkelzaad en korianderzaad aan de groenten toe, en bak deze 5 minuten mee.
3. Voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree aan het mengsel toe en bak deze 2 minuten mee.
4. Voeg de bloemkoolroosjes aan het mengsel toe, giet de kokosmelk erbij en laat de ontstane curry 20 minuten stoven met het deksel op de pan.
5. Laat de curry in de geopende pan nog 15 minuten garen.
6. Verwijder de steranijs en de limoenbladeren uit de curry.

Hoofdgerecht: Murgh makhani

Basmatirijst

Ingrediënten (12 personen)

500 gram Basmatirijst

Bereiding

1. Kook de rijst in voldoende water gedurende 8 minuten.
2. Giet de rijst af en laat hem 8 minuten van het vuur af staan, met het deksel op de pan.

Peshawarinaan en -vulling

Ingrediënten (12 personen)

voor de naan

450 gram bloem
(plus extra om te bestuiven)
4 gram zout (2 theelepels)
10 gram bakpoeder (1 eetlepel)
150 ml volle melk
4 gram gedroogde gist
15 gram suiker (1 eetlepel)
2 stuks eieren
125 gram Griekse yoghurt
2 gram zonnebloemolie (1 theelepel)
30 gram gesmolten ghee (3 eetlepels)
(ghee is geklaarde boter)
Sesamzaad

Ingrediënten (12 personen)

voor de vulling

100 gram amandelschaafsel
10 gram geraspte kokos (1 eetlepel)
45 gram slagroom (3 eetlepels)
8 gram suiker (½ eetlepel)
10 stuks blanke rozijnen

Extra benodigdheden

- Deegroller
- Koekenpan
- Kitchenaid-met-deeghaak
- Magimix

Hoofdgerecht: Murgh makhani

Peshawarinaan & vulling (vervolg)

Het naandeeg draaien

1. Zeef de bloem, het zout en het bakpoeder.
2. Verwarm de melk tot handwarm (35°C).
3. Voeg suiker en gist bij de handwarme melk en laat deze 20 minuten staan, met het deksel op de pan.

Opmerking

Door de gist gaat de melk schuimen.

4. Mix met een garde de eieren, de zonnebloemolie en de yoghurt.
5. Mix de bloem, het zout en het bakpoeder met de suiker en met de gegiste melk en het yoghurtmengsel 10 minuten in de Kitchenaid met deeghaak op de middelste snelheid.
6. Dek de mengkom met het ontstane deeg af met een theedoek.
7. Laat het deeg ongeveer een uur op een warme plek rijzen.

De naanvulling kneden

1. Pureer het amandelschaafsel met de kokos, room, suiker en rozijnen in de Magimix tot een dikke amandelpasta.

Tip

Schenk een scheutje room bij de amandelpasta als deze te kruimelig is; voeg amandelschaafsel toe als de pasta te nat is.

2. Kneed de amandelpasta met de hand tot een soepele en deegachtige vulling.

Het naandeeg vullen

1. Maak een bal van het naandeeg, zo groot als een tennisbal. Druk deze plat.
2. Maak een bal van de vulling, zo groot als een golfbal, en leg deze in het midden van het deeg.
3. Vouw het deeg om de vulling.
4. Strooi wat bloem op het aanrecht en rol hierop de gevulde naan met een deegroller uit tot een ronde of druppelvormige 'lap' deeg van 5 millimeter dik.
5. Klop de overtollige bloem van de 'lap' deeg.
6. Herhaal dit voor de rest van het naandeeg en de vulling.

Hoofdgerecht: Murgh makhani

Peshawarinaan & vulling (vervolg)

De naan bakken

1. Verhit een droge koekenpan op hoog vuur en bak hierin de naan.

Tip

De bovenkant van de naan gaat borrelen en de onderkant zal garen: controleer daarom de onderkant regelmatig, zodat deze niet verbrandt.

2. Draai de naan om, wanneer de bovenkant ervan goudkleurig is, en bak de naan dan nog 3 tot 5 minuten.
3. Leg de gebakken naan op een rooster, en bestrijk deze dunnetjes met de gesmolten ghee.
4. Bestrooi het naanbrood met sesamzaad.
5. Bak de rest van de naan.

Tip

Houd de naan warm.

Opmaak

Ingrediënten (12 personen)

munt
koriander

Voor het uitserveren

1. Snijd wat muntblaadjes fijn.
2. Snijd wat korianderblaadjes fijn.
3. Snijd de naan in stukken.

Uitserveren

1. Serveer de rijst bij de kip, ofwel 'butter chicken', en de groentecurry.
2. Garneer de kip eventueel met wat blaadjes koriander.
3. Strooi de gesneden munt en koriander over de curry.
4. Leg een stuk warm naanbrood op het bord.
5. Zet de rest van het naanbrood op tafel.

Dessert: Kulfi met kardemom, rozenwater en pistache



Kulfi is een melkijs van het Indisch subcontinent. Klassieke Kulfi is met kardemon, pistachenoten en ook vaak met mango of wat lokale saffraan. Gecondenseerde melk maakt het ijs zoet.

Kulfi is zonder ijsmachine in de vriezer te maken. Ijs uit de vriezer heeft vaak ijskristallen. Dat is bij **kulfi** niet het geval: het blijft romig en is niet heel hard. Kulfi is ook vaster van structuur dan roomijs. Dit zorgt ervoor dat **kulfi** minder snel smelt dan roomijs. Kortom **kulfi** is een perfect ijs voor de tropen en vooral voor wie geen ijsmachine heeft. Let overigens ook op de nootachtige smaak.

Het recept

We maken in de snelvriezer ijs met als ingrediënten room, kardemompoeder, rozenwater, gecondenseerde melk, rozenblaadjes en gemalen pistachenoten.

Het ijs garneren we met overgebleven gemalen pistachenoten en rozenblaadjes.

Ingrediënten (12 personen)

500	ml	slagroom
15	stuks	kardemompeulen
20	gram	rozenwater (2 eetlepels)
800	gram	gecondenseerde melk
4	gram	gedroogde rozenblaadjes (2 theelepels)
40	gram	grof gehakte pistachenoten

Extra benodigdheden

- Snelvriezer
- Magimix
- Mixer

Dessert: Kulfi met kardemom, rozenwater en pistache

Vorbereiding

1. Zet de snelvriezer aan.
2. Plaats hierin 2 lage gastronormbakken.

Bereiding

1. Plet de kardemomzaden in een vijzel en maal ze tot poeder.
2. Maal de pistachenoten.
3. Klop de slagroom met het kardemompoeder en het rozenwater tot zachte pieken.
4. Spatel de gecondenseerde melk door de slagroom en ook het grootste deel van de rozenblaadjes en van de gemalen pistachenoten: de rest hiervan is voor de garnering.
5. Zet de ontstane ijsbasis in de twee gekoelde gastronormbakken in de snelvriezer.
6. Zet borden in de vriezer, zodat die bij het uitserveren koud zijn.

Opmaken

1. Verdeel het ijs over de koude borden.
2. Strooi de overgebleven gemalen pistachenoten en rozenblaadjes over het ijs en serveer het uit.

Witte wijnen

Australië	Yalumba , Viognier, Barossa Valley <i>Vis of gevogelte met een romige saus, (paddenstoelen)risotto</i>	18,5
Duitsland	Rudolf May , Sylvaner, Franken <i>Zeevruchten, lichte groene gerechten, asperges</i>	19,5
Frankrijk	Manoir Grignon , Chardon, Languedoc <i>Varken, vis of gevogelte met roomsaus, romige kaas</i>	16,0
Italië	Tarlao , Sauvignon Blanc, DOC Aquileia <i>Zeevruchten, groene groenten, scherpere kazen, gerechten met wat zuur</i>	20,0
Portugal	Via Latina , Alvarinho Vinho Verde <i>Zeevruchten, zwaardere groentes (tomaat, paprika), Aziatische gerechten, noten, (paddenstoelen)risotto</i>	17,0
	Quintela Branco , Gouveio Muscat Viosinho <i>Salades, visgerechten, zachte kazen, noten</i>	16,0
Spanje	Bodega Melillas , Godello, Valdeorras <i>Witvis of gevogelte met groenten, Aziatische gerechten, zachte kazen</i>	17,0

Rosé wijn

Frankrijk	Gerard Bertrand , Gris Blanc Rosé, Pays d'Oc <i>(Gerookte) vis & gevogelte, Provençaalse groenten</i>	15,5
------------------	---	------

Rode wijnen

Argentinië	Bodegas Santa Ana , Malbec, Mendoza <i>Rood vlees, wild, pittige gerechten, harde kazen</i>	17,0
Duitsland	Kurt Darting , Spätburgunder, Dürkheim, Pfalz <i>Wit vlees, varkensvlees, kalfsvlees, eend</i>	23,0
Frankrijk	Jacques Charlet , Gamay, Fleuri <i>Wit & rood vlees, rode groente, paddenstoelen</i>	19,5
Italië	Loggia de Giacomino , Nobile Montepulciano <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen</i>	18,0
	Prinsi , Barbera, Piemonte <i>Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen</i>	18,5
	Cantine de Falco , Negroamaro ..., Serre Elia <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen</i>	16,5
	Arnisia , Primitivo del Salento, Puglia <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen</i>	16,5
	Arnisia , Rosso Fuedo, Primitivo, Salento <i>Rode pasta's, rood vlees, Aziatisch, div. kazen</i>	24,0
Portugal	Coutada Velha , Syrah Aragonez ..., Alentejo <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen</i>	16,0
Spanje	Melillas , Mencia Garnacha, Valdeorras <i>Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen</i>	19,5
	Ramirez , Selección Reserva, Tempranillo, Rioja <i>Gegrild/gestoofd rood vlees, wild, krachtige sauzen</i>	23,0
Zuid-Afrika	Perdeberg , Dry Land Collection, Pinotage <i>Wit en rood vlees, rode groenten, paddenstoelen</i>	19,5

Dessertwijnen

Frankrijk	Vendanges d'Autrefois , Sémillon, Saussignac <i>Fruit, zachte, harde en pittige kazen, noten, gebak</i>	19,0
Portugal	Feurheerds , Port, Gouveio Malvasia .. <i>Kazen, noten, chocolade, gebak</i>	19,0
Spanje	Valdespino , El Candado, Pedro Ximénez <i>Stevige en blauwe kazen, chocolade</i>	19,0
Zuid-Afrika	Perdeberg , Dry Land Longevity, Chenin Blanc <i>Paté, tarte tatin, kweepeer, chutney</i>	19,0