

Chana Masala

Makkelijk · Vegetarisch · ± 4 à 5 personen · 45 min · Vooraf: 6 tot 8 uur of een nacht weken

Alles gaat hier tegelijk de snelkookpan in. Daarna stamp je de gare uien en tomaten tot een dikke saus, zodat je niet apart hoeft te fruiten.

Droge kikkererwten moeten minstens 6 tot 8 uur weken, het liefst een nacht. Gooi het weekwater weg en spoel ze goed af.

Geen snelkookpan? In een gewone pan met deksel duurt het anderhalf tot twee uur. Houd dan het vochniveau in de gaten.

Pittigheid. Dit is de hoeveelheid chili zoals het in India gebruikt wordt. Wil je het minder pittig, pas dan alleen deze twee dingen aan: laat de groene pepers weg en gebruik de helft van het kashmiri chilipoeder. De rest van het recept blijft hetzelfde.

Tip. Te dunne saus? Stamp een paar extra kikkererwten fijn. Te dik? Een scheut heet water. Vervang de ghee door olie voor een veganistische versie.

Ingrediënten

In de snelkookpan

- 250 g kikkererwten, geweekt
- 3 middelgrote uien, grof gehakt
- 4 middelgrote tomaten, grof gehakt
- ½ tot 1 groene peper, ingesneden
- 5 cm verse gember, geraspt
- 8 tot 10 teentjes knoflook, heel en gepeld
- 2 kleine laurierblaadjes
- 5 cm kaneelstokje
- 1 zwarte kardemompeul
- 1 tl komijnzaad
- ½ tl kurkuma
- 1 tl kashmiri chilipoeder
- 1 tl gemalen koriander
- 1 tl garam masala
- 1 tl zout
- 1 el ghee (geklearde boter)
- 700 ml water

Voor de tadka

- 1 à 2 el ghee
- ½ tl ajwain (zaad dat naar tijm smaakt)

- ½ groene peper, in plakjes
- een handvol gember, in dunne reepjes
- een handvol verse koriander, gehakt

Om af te maken

- 1 tl garam masala
- een flinke snuf kasuri methi (gedroogde fenegriekblaadjes)

Bereiding

1. Was de kikkererwten en week ze een nacht, of minstens 6 tot 8 uur. Giet het weekwater weg en spoel ze goed af.
2. Doe de kikkererwten in de snelkookpan samen met alle andere ingrediënten van de eerste lijst: de uien, de tomaten, de groene peper, de geraspte gember, de hele teentjes knoflook, de laurier, de kaneel, de zwarte kardemom, het komijnzaad, de gemalen kruiden, het zout, 1 el ghee en 700 ml water.
3. Roer alles door. Doe het deksel erop en kook op hoog vuur tot de eerste fluit. Zet daarna het vuur laag en kook nog 15 minuten.
4. Zet het vuur uit en laat de pan vanzelf de druk verliezen. Open het deksel pas als de druk eraf is.
5. Alles is nu zacht geworden: de tomaten zijn uit elkaar gevallen, de knoflook is boterzacht en de kikkererwten zijn gaar maar nog heel.
6. Vis de tomatenvelletjes eruit en gooi ze weg. Haal ook de laurierblaadjes, het kaneelstokje en de zwarte kardemom eruit.
7. Zet het vuur weer aan en breng alles aan de kook. Roer goed door zodat de tomaten en uien helemaal in de kikkererwten opgaan.
8. Binnen een paar minuten komt alles samen. Zitten er nog grove stukken in, duw die dan plat met de achterkant van een pollepel.
9. Stamp ook een paar kikkererwten fijn. Dat maakt de saus dikker en steviger van structuur.
10. Laat nog 10 tot 15 minuten doorkoken en roer af en toe. Je krijgt een mooie dikke saus zonder dat je apart hoeft te fruiten.
11. Te dik? Een scheut heet water. Te dun? Stamp nog een paar kikkererwten fijn.
12. Voeg 1 tl garam masala en een flinke snuf kasuri methi toe, tussen je handen fijngewreven. Meng, proef en stel het zout bij.
13. Maak nu de tadka: verhit een klein pannetje met 1 à 2 el ghee.
14. Zodra de ghee heet is, voeg je ½ tl ajwain toe en laat je het knetteren.
15. Voeg de plakjes groene peper en de reepjes gember toe, roer snel en giet de tadka meteen over de kikkererwten.

16. Roer er verse gehakte koriander door. Lekker met rijst of kulcha.