



FOTO: HANDOUT

Fremragende

Raging Bull fra 1980 er en av tidene mest fremragende boksefilmer. På Cinemateket er det i morgen mulig å se Scorsese-filmen igjen, og nok en gang la seg fjetre av Robert De Niro (bildet) - i en av sine beste roller.

Indisk på norsk

I ni år har Niru Kumra lært nordmenn å lage indisk mat. Nå kommer hun i butikkene med ferdigmat basert på den erfaringen.

YNGVE EKERN
 yngve.ekern@aftenposten.no

– Jeg har selv laget indisk mat sammen med deg og det var kjempeskutt, akkurat passe sterkt. Men det å havne i hyllene hos kvalitetsbutikker som Jacobs og Centra med egne chutneyer og sauser, det er skikkelig sterkt.

– Ja, ikke sant? Veien har vært lang. For flere år siden oppdaget jeg at mange ville kjøpe de sausene vi laget på kursene mine. Porsjonene ble større og større, og jeg laget skjemaer der deltagerne vurderte resultatet slik at jeg kunne justere smakene. Nå tror jeg at jeg har funnet en balanse som passer nordmenn godt.

– Skikkelig smakløst eller med et tydelig hint av Grandiosa?

– Neinei! Jeg har funnet ut at jeg kan lage sterkere mat enn jeg trodde. Smaken her i Norge har forandret seg mye de siste årene. På kursene har jeg møtt veldig mange som liker maten like mye krydret som meg, og jeg er kjent for å like sterk mat. Men de nye produktene har ulik styrkegrad, da.

– Jeg gleder meg, og skal jammen helle sausene over fiskebollene. Det går vel bra?

– Det er sikkert godt, men det har jeg ikke prøvd. Norske kjøttkaker med indiske sauser er i alle fall godt. Det har jeg hørt mange si. Selv er jeg vegetarianer og anbefaler grønnsaker. Vanlige, kokte egg er også veldig bra sammen med indisk saus.

– Hva er grunnutrustningen for å lage indisk mat?

masalamagic

Fra nettstedet masalamagic.com og kurslokalene i Oslo er Niru Kumra den fremste ambassadøren for indisk mat. Hun har også gitt ut boken *Indisk mat på norske fat*.

– Tja, garam masala, gurkemeie og frisk koriander er sentrale ingredienser. Garam masala er en blanding av flere kryddere. Mange tror gurkemeie ikke smaker noe særlig, at vi bruker det mest for å få den fine gulfargen. Men det er feil, gurkemeie smaker ganske mye, og løfter frem andre smaker.

– Du arrangerer også reiser til India. Det er vel ikke fritt for mat når du er med?

– Nei, det er sikkert. Vi reiser til nord, øst og sør, og alle steder holder vi kokekurs og går både på lokale restauranter og kjente luksusspisesteder. Det er virkelig en glede å dele indisk kultur med andre, både se fattigdom og Taj Mahal.

– Det er vel rundt 25 år siden de første indiske restaurantene kom til Norge. Nå er det sushi som er i skuddet. Liker du det?

– Å ja. Jeg liker all asiatisk mat, thaimat og kinesisk mat også. Men etter et par dager med annen mat må jeg ha indisk igjen.

– Norske favoritter, da?

– Rømmegrøt! Den smaker veldig spesielt og er ordentlig mettende. Og når jeg har gjester fra India blir det oftest noe med laks.



NAMNAM. Niru Kumras indiske retter blir nå å få kjøpt i butikkene, noe Aftens matjournalist Yngve Ekern ser ut til å sette stor pris på.

FOTO: TOM A. KOLSTAD

høyer

ALLE VÅRVARER 70%
 VI TØMMER LAGERET GJELDER HØYER: STORO • BYPORTEN • EGER • SJØLYST

Design: merwin.no