

# Niru har drømmer, pågangsmot - og Masalamagic!

Herlige Niru Kumra er egentlig døpt NIRUPMA. Og det forstår vi godt. En sånn kvinne må ha et slikt navn – for det betyr UNIK. Og Niru går det ikke mange av på dusinet! Det gjør det ikke av kokeboken hennes heller. INDISK MAT PÅ NORSKE FAT er like lærerik som den er spennende og smakfull. Vi har tatt en dag på Nirus kjøkken i Helgesensgate i Oslo (Masalamagic) for å lære mer. Bli med "til India" du også...

**Tekst: Wenche Tømt**

**Foto: Bengt Wilson**

Da Niru Kumra fra Lørenskog utdannet seg både økonomisk og datafaglig, og tok prosjektledelse på BI, hadde hun helt bestemte planer. Men planer er en ting – drømmer og visjoner er noe annet. Og – nå lever Niru ut en del av dem, blant annet det å lære nordmenn å lage indisk mat. Med kjærlighet til mat, hardt

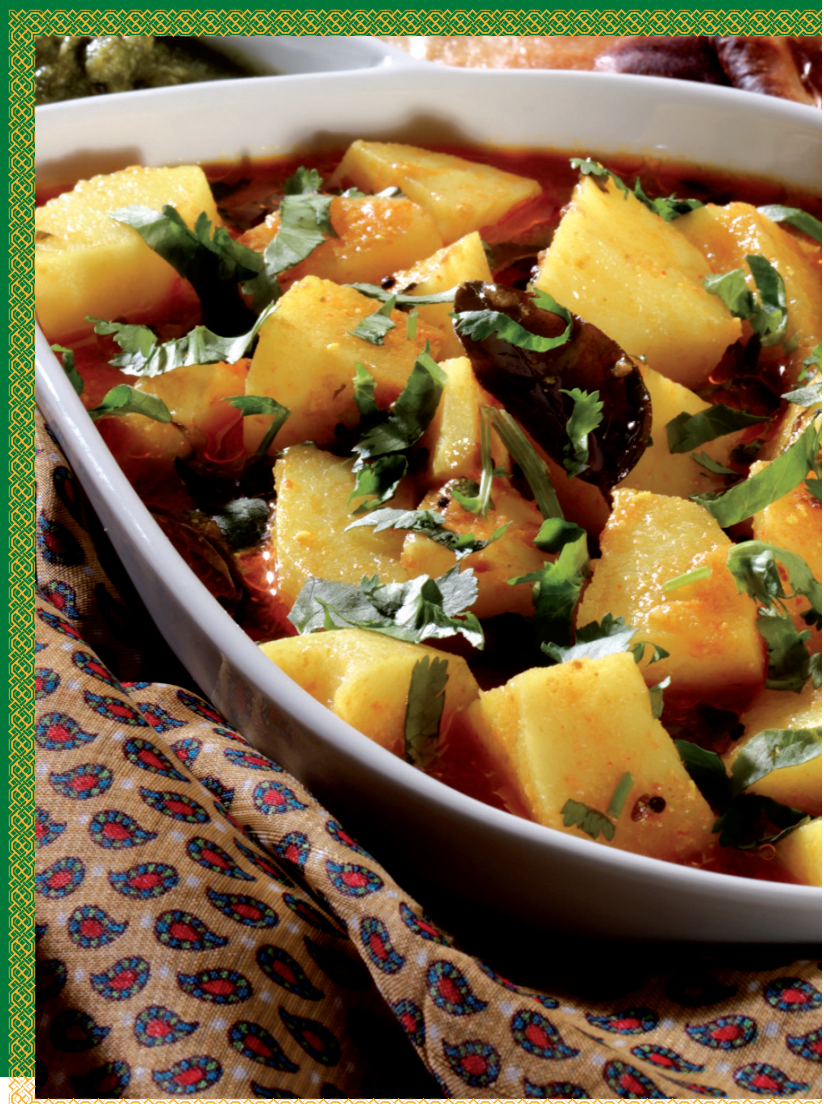
arbeid og god planlegging kjører hun på. Mannen og tenåringene hjemme må nok finne seg i å dele henne med mange ivrige kursdeltagere, folk som bestiller catering og firmaer som "holder fest" i hennes stilige, indiske "selskapslokaler". Andre drømmer – som å få produsert sine egne chutneyer, sauser og

andre godsaker - for salg i butikk, til deg og meg ligger kanskje et stykke unna, men vi er sikre på at hun får noe til å skje der også, med tiden. Gruppereiser til India med det kulinariske og det kulturelle i sentrum er andre ting som ligger i startgropa, så...

**Poteter med kefir**  
(DAHI WALE ALU til 4)

En herlig vegetarrett. Serveres med ris eller (som her) med NAAN brød.

4-6 ss olje  
1/5 ts dyvelsdrek ( kan sløyfes)  
4 – 5 curry patta (karriblader)



1 ts rai (sennepsfrø)  
 1 ts jeera (spisskum)  
 1 ts haldi (gurkemeie)  
 1 ss frisk, revet ingefær  
 1 ts salt  
 1 ts chilipulver  
 1 ts malte korianderfrø  
 2 dl kefirmelk  
 ½ kg poteter  
 2 dl vann  
 2 ss finsnittet dhaniya (koriander)

Skjær skrelte poteter i biter (ca. 2 x 2 cm). Bland sammen salt, chilipulver, gurkemeie, malte korianderfrø og kefir i en stor boller. Bland inn potetene. Varm olje i en gryte, tilsett dyvelsdrek, karriblader, sennepsfrø og spisskum. Når det "popper" tilsettes de krydrede potetene. La dem koke 3-4 minutter og hell på 2 dl vann. La det småputre videre i ca. 15 minutter til potetene er møre. Pynt med koriander, og ha gjerne myntechutney til.

#### NAAN

(Herlige festbrød, 5-6 store)

Resultatet blir meget bra hvis du kan kombinere grill og varmluft. Da kan det være nødvendig å steke dem ett minutt på baksiden også.

¼ pk fersk gjær eller 2 ts tørrgjær  
 1 ts sukker  
 ca. 800 g hvetemel  
 1 ts salt  
 150 g smør eller margarin  
 5 dl kefirmelk (ev 50/50 kefir og H-melk)

Bland gjæren i ½ kopp lunkent vann. Tilsett 1 ts sukker. La det stå ca. 5 minutter.

Ha melet i en bolle. Tilsett salt, smeltet smør og gjærblendingen. Lag en deig med den ønskede væsken. Sett den tildekket til heving på et lunt sted, minst en time.

Kjevle ut naan (tåreformet) og etterhev ca. ½ time. Still stekeovnen på 250 gr varme. Pensle dem med kefir og dryss ev på sesam- eller valmuefrø til pynt.

Prikk i brødene med en gaffel like før steking, så de ikke blåser seg opp i stekeovnen.

Stek brødene midt i den varme ovnen 8 – 10 minutter.

Naan kan fryses. De kan raskt tines og varmes i en brødrister. Praktisk når man ikke trenger så mange.

#### Ris med nellik og kanelstang

(4 pers.)

Du kan også følge denne oppskriften, men bruke bare spisskum og 1 ts garam masala til krydret ris. Det smaker også godt.

4-5 spiseskjeer ghee (klaret smør)

1 ts malt nellik

2-3 hele nellik

ca. 3 cm kanelstang (daalchini)

2-3 grønne kardemommekapsler (choti elaichi)

1 svart kardemomme (badi elaichi)

125 g løk

ca. 8 dl vann

1 ts salt

4 dl basmatiris

Begynn med å skylle risen i lunkent vann. Bruk dobbel mengde vann i forhold til ris, og bløtlegg risen.

Varm ghee. Tilsett krydder og strimlet løk. Brun løken med krydderene. Tilsett ris og salt. Bruk middels varme til vannet koker inn. Skru ned til lav varme de siste 5-6 minuttene.

Mer "Nirumagic"... ▶

## Reiselysten?



Du kan bli med Niru på rundreise i "hennes" Nord-India i november. Dette er India fra gastronomi til eksotiske og spennende opplevelser. Sansene vil bli vekket av alt fra vakker arkitektur til vibrerende farger og eksotiske krydder som vil pirre smaker du ikke ante eksisterte. Dette blir en reise med uforglemmelige opplevelser, smakfulle måltider, kokkurs der de beste kokkene forteller deg sine hemmelige tips, eksotiske besøksmål, 'Taj Mahal' i soloppgang, 'The Pink City', elefantridning og mye mye mer.

Reisen arrangeres i samarbeid med Spania Consult, medlem av RGF. For mer informasjon kontakt [www.masalamagic.com](http://www.masalamagic.com) eller Vera Sletto [www.spaniaconsult.com](http://www.spaniaconsult.com) Mobil: 918 93 011.





**LAKS – Niru "norske" favoritt**  
(4 pers.)

Niru elsker norsk laks. Her er hennes familieutgave. – Barna synes fisk er godt når jeg serverer den slik, sier hun. Og legger – til: Makaronikruer sikrer suksessen. Ellers anbefales selvsagt ris.

4-5 ss olje  
300 g rensset laks eller ørret  
1 raspet hvitløkbåt  
½ ss raspet ingefær  
½ ss rød paprika i terninger  
ca. 100 g sukkerterter  
ev 1 frisk chili i tynne strimler  
¾ ts gurkemeie  
¾ ts spisskum  
¾ ts malte korianderfrø  
2 dl matfløte eller kokosmelk  
1 ts salt  
2 ss frisk koriander (ev bladpersille)  
Skjær fisken i terninger (3 x 3 cm) og fres dem raskt i varm olje. Ta dem opp. Ha hvitløk og ingefær i pannen m oljen. Tilsett paprika og sukker-

terter (hele eller delte). La det steke et par minutter, tilsett chili og alt krydder. Bland forsiktig inn fisk, fløte og salt. Gi alt et oppkok og la det trekke noen minutter. Dryss over strimlet koriander (ev bladpersille) til slutt.

**SUJI KA HALWA**  
(Godt av semule til 4)

En favoritt hos både store og små – som dessert, kveldsmat – eller når man fyser på noe godt. Mindre porsjon? Bytt ut 1 kopp mot 100 g.

1 kopp ghee  
1 kopp semulegryn  
1 kopp sukker  
½ ts gul matfarge (kan sløyfes)  
1 kopp melk og 2 kopper vann  
3-4 kardemommekapsler (choti elaichi)  
eller 1 ts pulver  
7-8 mandler (skåldede)  
5-6 pistasienøtter





Fjern skall og knus kardemommekapsler. Grovhakk mandler og nøtter. Bland sammen vann og melk. Varm ghee i en kjele og tilsett koppen med semulegryn. Det brunes lett over middels varme. Når semulen er blitt lys rosa og luftig, er den klar. Ta kjelen av platen og tilsett sukkerkoppen, farge, litt av nøtte-/mandelhakket, kardemomme og all væske. Skru ned varmen, sett kjelen på platen og rør i den med jevne mellomrom. Når væsken har kokt inn, er HALWA ferdig. Pynt med resten av nøtte-/mandelhakket og dryss gjerne litt kardemomme over.

#### **KOKOS BARFI**

(Dessert uten egg og gluten)

250 g kokosmasse  
200 g sukker  
¾ kopp varm melk  
½ ss ghee eller usaltet smør

#### **6-8 pistasienøtter**

*Kjerner av 4 kardemommekapsler eller 1 ts malt kardemomme*

Varm opp melk og løs opp sukkeret i denne. Bland kokosmasse i melkeblanding. Settes bort et kvarters tid. Knus nøttene. Fjern skall fra kardemommekapslene og knus/mal kjernene. Varm opp ghee og tilsett blandingen. La alt bli varmt over middels varme, 6-8 minutter. Fordel massen i en form eller et fat. Pynt med nøtter og malt kardemomme. Skjæres i biter (som sirupsnipper) i formen). Serveres som dessert eller på kakebord.

#### **Kaffe på indisk vis**

(2 pers.)

Et tips: Når du har kokt melken; visp godt så du får mye skum. Ta skummet over i en liten bolle før

du har i kaffe. Ved servering legges en stor ss på toppen av hvert glass/kopp før du drysser på pulveret.

*2 ts god pulverkaffe  
sukker etter smak  
2 kopper melk*

Visp kaffe og sukker med 1 ss melk til en luftig masse, bruk teskje eller gaffel. Kok opp melk og visp kaffeblanding lett inn. Hell i glass eller krus. Knus litt pulverkaffe og dryss over før servering. Malt kanel og/eller sjokoladepulver kan drysses på toppen som en smaksforandring.

**Interessert i å være kursdeltaker, i indiske produkter, å holde fest eller reisenysgjerrig?**  
**Prøv: [niru@masalamagic.com](mailto:niru@masalamagic.com)**

