

depeperwinkel

pipalli rasam

3-4 middelgrote tomaten
4-5 stuks **assam lange peper (pipalli)**
1-2 teentjes knoflook
1 theel komijnzaad
1 theel mosterdzaad
3 eetl toor dal (gele split-erwten)
4-5 curryblaadjes
bosje verse koriander
1 mespunt asafoetida
zout



Dit recept op basis van lange peper is een variatie op thakkali rasam, letterlijk tomaten rasam, waarin gewoonlijk royaal chilipepers gebruikt worden.

Was de erwten, de curryblaadjes en de koriander. Stamp en wrijf de assam pepertjes in een vijzel. Zo fijn als mogelijk. Pluk de blaadjes van de koriander voor later gebruik en snijd de steeltjes fijn. Snijd de knoflook fijn, en de tomaten in blokjes.

Rooster de komijn- en mosterdzaadjes. Zodra de mosterdzaadjes 'poppen' voeg je er wat olie, de toor dal, de curryblaadjes en de asafoetida aan toe, en na deze even gefruït te hebben de fijngesneden of gepureerde knoflook en de fijngesneden korianderstengels. Voeg even later de in blokjes tomaat toe en laat het mengsel kort fruiten om de smaak te intensiveren. Voeg pas dan water toe, circa één liter. Laat de rasam een kwartiertje koken, tot de dal gaar is, voeg zout naar smaak toe, en dien op met korianderblad en heerlijke pappadums.

In plaats van drie tomaten kun je er ook voor kiezen slechts één tomaat te gebruiken. Voor de smaak betekent dat veel. Voeg in dit geval wat tamarindepasta (voorzichtig doseren, gebruik hoogstens 1 eetlepel) en voor de balans wat suiker toe (jaggery of gula djawa of bruine basterdsuiker).