



Rajasthani Matira Curry (Watermeloen Curry)

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: India (Rajasthani)

Gang: Bij- / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4-6 personen

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:

- 600 gram onrijpe watermeloen, geschild (sap apart gehouden, vruchtvlees in blokjes)
- 3 el mosterdolie
- 1 tl mosterdzaad
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl verse gember, zeer fijngehakt
- 1 snufje asafoetida (hing)
- 1 tll kurkuma
- 1 tl korianderpoeder
- ½–1 tl rode (kasmir)chilipoeder
- 1 tl venkelzaad, licht gekneusd
- 1 tl zeezout, of naar smaak
- 2 tl suiker, of naar smaak

Afwerking:

- verse koriander, fijngehakt
- eventueel: een klein kneepje citroensap

Bereiding:

- Verhit de mosterdolie tot hij net begint te roken en laat hem vervolgens iets afkoelen. Zo verliest de olie zijn scherpte, maar behoudt hij zijn karakteristieke diepte.
- Voeg de gember, het mosterdzaad en het komijnzaad toe en laat alles rustig knetteren. Zodra de aroma's vrijkomen, gaat de asafoetida erbij — zeer spaarzaam, want een klein beetje is voldoende.
- Zet het vuur lager en voeg kurkuma, korianderpoeder, chilipoeder en venkelzaad toe. Roer direct en zorgvuldig, zodat de specerijen hun smaak afgeven zonder te verbranden.
- Dan voeg je het watermeloensap toe. Roer alles goed door, voeg zout en suiker toe en laat het mengsel op laag vuur zachtjes koken. Wanneer het sap tot ongeveer een derde is ingekookt en geconcentreerd van smaak is, voeg je de watermeloenblokjes toe.
- Laat de curry nog 4 tot 5 minuten zachtjes sudderen. De saus blijft dun en aromatisch; de meloen wordt zacht, maar moet duidelijk zijn vorm behouden.
- Proef en werk het gerecht af met verse koriander en eventueel een subtiel vleugje citroen.

राम राम सा, भोजन करजो

Rām Rām sā, bhojan karjo