

WERELDSMAKEN

**'IK MIS DE SMAKEN VAN MIJN
LAND, DE ENORME VARIATIE
AAN GROENTE EN FRUIT'**

Op hun tweede date maakte Amit een curry met groente en rijst voor Daniëlle. Ze werd niet alleen verliefd op hem, ook op de Indiase keuken. Daniëlle: 'Amit had kruiden gebruikt die hij uit India had meegenomen. Ik vond het heerlijk, maar wel pittig. Dat was ik totaal niet gewend, ik had nog nooit Indiaas gegeten. Ik ben helemaal om. De Indiase keuken is zo rijk aan smaken, ik blijf elke keer weer wat nieuws ontdekken.'

Amit: 'Ik mis de smaken van mijn land, de enorme variatie aan groente en fruit. Er komt gelukkig wel steeds meer deze kant op. De meeste Indiase mensen maken hun eigen specerijenmengsels. Zo lekker! Als ik in India ben, geniet ik van alle kruiden, van de verschillende soorten linzen, jackfruit, alle soorten pompoenen en okra's.'

Indiase gerechten vragen vaak wat meer bereidingstijd. Door de week gaan Amit en Daniëlle vaak voor een snelle curry, maar in het weekend hebben ze meer tijd en koken ze soms wel 3 keer per dag. Daniëlle: 'We ontbijten met pannenkoeken van kikkererwtenmeel, met ui, tomaat en koriander. Voor de lunch maken we roti met linzen en groente en als diner een pittige groentecurry. Soms eten we ook nog wel Hollandse pot, we zijn allebei gek op boerenkool.'

Amit: 'Dan maken we snacks zoals samosa, een gefrituurd deegflapje gevuld met aardappelen en groente. Of pakora's, dat zijn groenten die je door een beslag van kikkererwtenmeel haalt en dan frituurt in olie. Onze gezamenlijke liefde voor de Indiase keuken hebben we in een online kookworkshop gestoken waar wekelijks minimaal 10 mensen aan meedoen. Met een deel van de opbrengst steunen we lokale projecten in India en willen we uiteindelijk een bibliotheek bouwen in het dorp waar mijn vader vandaan komt.'

OVER AMIT

Amit Choudary (23) kwam 5 jaar geleden voor zijn studie naar Nederland, hij is inmiddels getrouwd met Daniëlle (26). Ze delen de liefde voor de Indiase keuken niet alleen met elkaar, maar ook door kookworkshops te geven (zie heygroentje.com).

Wil je weten hoe je een lekkere curry maakt? Ga naar pag. xx voor de kookles curry!