



Hvis man har en steg af bov, tykkam eller tværreb liggende i fryseren, og man ikke lige er i humør til steg, så er der heldigvis andre metoder. Man kan f.eks. skære den til småkød og lave en gryderet af den. Her er en opskrift på hjemmelavet curry.

I store dele af den curryspisende verden ville mange nok betakke sig for at få kalvekød i maden, men jeg er ikke hindu, så i mit køkken går kalv og curry hånd i hånd. En hjemmelavet curry er noget helt andet end det tørre pulver, der står på hylderne i supermarkedet. Hvis du aldrig har lavet det her før, så vær opmærksom på, at det er stærkt afhængighedsskabende. Du kan aldrig gå tilbage til pulveret igen. Curry kan varieres i det uendelige. En stort set hvilken som helst blanding af de friske ingredienser chili, ingefær og hvidløg tilført tørre krydderier som korianderfrø, spidskommen, fennikelfrø, kanel, stjerneanis, nelliker, peber, kardemomme og gurkemeje smager fantastisk. Tilføj lidt syre i form af citron, lime eller eddike og smagsekspllosionen er komplet.

I denne opskrift bruger jeg kød af jersey stud, som smager ret kraftigt. Derfor har jeg valgt at lave en curry, der får en stor del af sin stærke smag fra knust peber. Det giver en lidt fyldigere og mere krydret smag end, når man baserer den på chili. Hvis man bruger lysere kød som f.eks. græskalv eller kylling, så kan det være en god idé at bruge mindre peber, lidt mere chili og tilføje syre i form af citron eller lime i stedet for eddike.

Ingredienser:

1 kg kalvesmåkød f.eks. tykkam eller bov
3 løg
5 fed hvidløg
2 friske chili (eller hvor meget man nu har lyst til)
En stor klods frisk ingefær
1 spsk. korianderfrø
1½ spsk. sorte peberkorn
2 tsk. fennikelfrø
2 tsk. spidskommenfrø
2 spsk. hvidvinseddike
2 tsk. knust gurkemeje
Revet eller finthakket skræl af en halv citron
1 dåse kokosmælk
Salt

Tilberedning:

Start med at skære kødet fra benet og befri det for hinder o.lign. Skær det i tern på 4-5 cm. Smid endelig ikke benet væk. Det skal simre sammen med kødet og give smag og fylde til retten. Brun de hakkede løg i rigeligt med olie eller klaret smør til de bliver gyldne. Mens løgene bruner, varmes korianderfrøene lidt på en tør pande. Kom alle de hele krydderier i en morter og knus dem grundigt. Når løgene er ved at være gyldne, tilsættes finthakket hvidløg, ingefær og chili. Når det har fået lidt varme, tilsættes kødet og brunes let. Til sidst kommer resten af ingredienserne i. Kokosmælken skal helst lige dække kødet. Hvis den ikke dækker, kan der spædes op med lidt vand. Smid benet i gryden og læg låget på. Lad simre en lille times tid - eller til kødet er mørt.

Server med ris og naan. En raita af fed yoghurt med hakket agurk, koriander, lidt mynte og citronsaft smager også godt til.

Hvis man absolut vil have vin til, så er en lidt sødlig riesling noget nær det eneste, der kan matche stærk mad. En kold øl er efter min mening det mest oplagte valg..

