Når indiens nationalret smager af vældet lokum, currywurst og Mexico



SØREN FRANK, MAD- & VINREDAKTØR
& SØREN JACOBSEN DAMM, JOURNALIST

Januar er bondeangerens måned, men selv om man spiser sundt og f.eks. gerne vil skære lidt ned på kødet, vil man jo også gerne have, at maden smager godt. En oplagt løsning på dette problem findes i rig grad i det indiske køkken. Inderne er verdensmestre i velsmagende vegetarmad med masser af karakter og dybde.

En af de mest centrale retter i det komplekse indiske køkken, som har mange forskelligartede regionale udtryk, er retten daal - eller dahl/dhal, som nogle også staver det.

Daal laves med bælgfrugter, oftest med linser, men man kan også finde varianter med f.eks. kikærter og bønner.

Man koger typisk retten i længere tid, til linserne er møre, og massen udgør en slag grov grød. Nogen vælger at koge det mindre, så linserne har mere bid. Typisk krydres retten med spidskommen, koriander, hvidløg, løg, chili og ingefær, men det er oftest op til kokkens håndelag og erfaring. Der findes sandsynligvis millioner af varianter af daal i indien. Det skal bemærkes, at visse varianter af daal godt kan sætte sig på sidebene, da man mange steder i Indien foretrækker at tilsætte en god portion ghee, som er indisk klaret smør.

Fremtiden på en tallerken

Færdiglavet daal er ved at blive fast inventar på supermarkedets hylder. Både fordi det er sundt og relativt billigt, men nok også fordi det er en ret, som egner sig godt som såkaldt convenience food (nem/bekvem mad, red.), som virkelig vinder gehør for tiden.

I det hele taget er convenience food blevet fremtiden på en tallerken, og konceptet har taget et tigerspring i kvalitet de seneste seks-syv år i Danmark og er blevet en seriøs konkurrent til vores typisk sløje takeaway-slam.

Vi testede fem forskellige produkter fra fem forskellige producenter. Det var en blindsmagning, hvor vi kendte producenterne på forhånd, men kun kokken vidste, hvilken en daal som var på de nummererede tallerkener.



Birkegaarden
Super Brugsen

★★☆☆☆☆

Søren Damm: I betragtning af renommeet, som indisk mad har for krydderier, så smager den her daal af overraskende lidt og er meget anonym. Den er for »guleroddet«, lidt som babymos, kedelig. Det smager lidt »anger-bolognese«, som måske tiltaler børn. Uambitiøst.

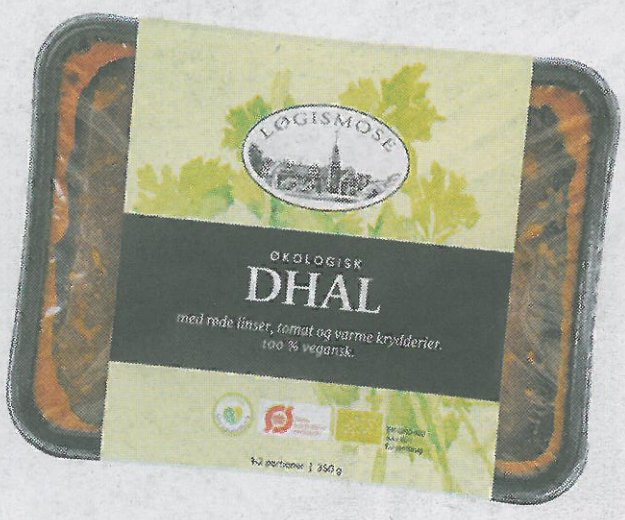
Søren Frank: Jeg er ret enig. Jeg smager den danske nationaltret her, kødsovs! Bare uden kød. Masser af gulerod, løg og tomat. Særligt tomat, synes jeg, er mærkeligt. Det har lidt et udtryk af hr. og fru. Danmarks hjemmelavede »vældet lokum«. Jeg smager ikke så meget Indien her. Men det er da spiseligt.

146 kr. pr. kg.

»I betragtning af renommeet, som indisk mad har for krydderier, så smager den her daal af overraskende lidt og er meget anonym. **Den er for »guleroddet«, lidt som babymos, kedelig.** Det smager lidt »anger-bolognese«, som måske tiltaler børn. **Uambitiøst.**«

__Forhandlere:__ __Føtex__ Tlf. 87 78 30 90/ foetex.dk __H.J. Hansen Vin/ Vinspecialisten__ Tlf. 63 12 82 00/ hjhansen-vin.dk, __Irma__ Tlf. 43 86 38 22/ irma.dk __Meny__ Tlf. 36 13 00 778/ meny.dk __Philipson Wine__ Tlf. 70 22 68 88/ philipsonwine.com

»En god konsistens og varme i krydringen med **en anstændig mængde chili.** Der er lidt meget tørrede urter i smagen, men jeg synes grundlæggende, den er god.«



Løgismose
Netto

★★★★☆☆

Søren Damm: God tekstur på linserne og en relativt »modig« krydring med chili. God varme og dybde i smagen på den daalvariant. Der er dog sådan en underlig, lidt sød, tomatpuréagtig smag, som virker en anelse fremmed.

Søren Frank: Det her er faktisk min favorit. Det er den mest homogene variant, og jeg synes, den har et godt »punch«. Her kan man smage indien, og jeg kan også godt lide konsistensen. Der er lidt tomat i smagen, men det er ikke for dominerende.

114 kr. pr. kg.



Meyers
Brugsen

★★☆☆☆☆

Søren Damm: Den her daal har en meget speciel krydring, som jeg ikke rigtigt kan placere. Er det sennep?

Søren Frank: Jeg tror, det skyldes alt for mange sennepsfrø!

Søren Damm: Der er i hvert fald et eller andet i krydderblandingen, som jeg synes virker bizar. Konsistensen er ok, men der mangler kompleksitet i smagen, som har et lidt kedeligt ensartet udtryk af sød sennep. Det smager lidt af currywurst!

Søren Frank: Den her smag af sennep er ret aparte, og så synes jeg ikke om konsistensen, som bla. skyldes en masse, tror jeg, flækærter (mungbønner, red.)? Jeg bryder mig i hvert fald ikke om det. Retten er simpelt hen for »crunchy«. Det er ligesom at spise gule ærter, der ikke er udblødt.

Søren Damm: Det er rigtigt med de gule ærter – der mangler sgu en skive medister til den her daal!

130 kr. pr. kg.

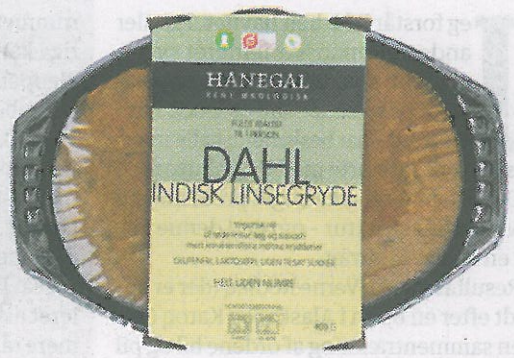
Hanegal
Føtex

★★★☆☆☆

Søren Damm: Den her har en underlig konsistens, som minder om en tør ratatouille, og så er der squash i, hvilket jeg ikke synes fungerer i daal. Retten er meget uskøn at skue. Smagen er dog ok.

Søren Frank: Jeg er enig. Her er mere tale om en grøntsagsmos og ikke en daal. Retten er meget domineret af spidskommen, som minder om mexicansk køkken. Det rammer ikke lige skiven, men jeg kan dog godt spise det. Det ville være en ret, der ville være fin at få i kantinen til frokost, synes jeg.

100 kr. pr. kg.



Wooden Spoon
Meny

★★★★☆☆

Søren Damm: En god konsistens og varme i krydringen med en anstændig mængde chili. Der er lidt meget tørrede urter i smagen, men jeg synes grundlæggende, den er god. Den er den eneste daal i testen, der sammen med nummer to smager nogenlunde autentisk.

Søren Frank: Der er meget efterbrænder i smagen, og det minder meget om en mos, men god indisk krydring. Jeg kan bedst lide nummer to, men jeg synes også, den her daal er ok.

158 kr. pr. kg.

