

India,



Taj Mahal is een populair restaurant in de Utrechtse Zadelstraat, om veel plaatsen te creëren zijn de tafeltjes klein.

FOTO'S RUUD VOEST



Taj Mahal. In een tijd dat horecazaken als muggenbulten up poppen en weer gaan, is het fijn te weten dat er ook zittenblijvers zijn. Nazrul Zulfiqar bijvoorbeeld, al 34 jaar stevig in het zadel in hartje Utrecht. Wat ie voor de kost doet? India!

MARCO BOSMANS

fijn van smaak

Anno 2018 eten Nederlanders de hele wereld, maar in 1984 waren we nog niet zo ver. Mediterrane olijfolie was toen voor noorderlingen al een gewaagd avontuur, laat staan de keuken van India, 7000 kilometer ver van huis. Keukens beter gezegd, want de diversiteit aan etnische en religieuze bevolkingsgroepen in dit land vertaalt zich in een gevarieerde eetcultuur. De gepeperde is slechts een van die keukens. Zulfiqar durfde het aan met de Utrechtse. Hij predikte zijn afkomst (Bangladesh) in een half-

Nederlands woord en vooral veel smaak. Zo werden steeds meer fijnproevers uit de omstreken gelokt en Taj Mahal werd een begrip.

Minitafeltjes

De populariteit van het restaurant gaat ten koste van het comfort. Het zijn minitafeltjes waartussen slechts ruimte is voor slanke bedienende billen. Dat is even wennen.

Samosa is een nationale klassieker, die vele regionale variaties kent. Wij bestelden de samosa delhvi: een groentepakketje in filodeeg. Op het oog een gevalletje kind-kan-de-was-doen, maar dit komt nauwkeurig. Taj Mahal slaagt daarin. De groenten zijn mooi vers en het deeg is goed gefrituurd, wat resulteert in een superkrokant pasteitje, perfect van consistentie. We hadden de samosa wat pittiger verwacht, maar het milde zoet misstaat zeker niet. Voorgerecht 14, de bhuna prawn on puri - de enorme kaart staat vol met de prachtigste namen - is een pastei van de grotere soort. Het zijn Noorse garnalen in een mild curryprutje, bijeen gehouden door gevouwen naan. Het bruine Aziatische brood is verrassend, de inhoud niet.

Tussen voor- en hoofdgerecht maakt de chardonnay plaats voor Kingfisher, hét bier van India. Een lichtbitter pilsener is het, met een klein zoetje. De kennismaking is niet alleen leuk, dit bier dient ook de pittige tweede gang.

Navratan djal frezi is een van de vegetarische gerechten uit de keuken van Zulfiqar. Authentiek ook! Nee, in dit gerecht is aan pit geen gebrek, terwijl de smaken van de verse groenten en specerijen overeind blijven. De combinatie tussen aardappel en bloemkool is voor Nederlanders vaste kost, maar het kan ook anders. Spannender,

zo blijkt. En mijn favoriete Indiase kaas krijgt een rol als smaakversterker: paneer. Het is een kaas van volle melk, die stremt op basis van zuur in plaats van stremsel. Dat geeft een bijzondere smaak.

Klei-oven

Voor mijn tafelpartner staat de tikka masala met kip, uit de klei-oven. Hij is romig zoet en dat scoort altijd. Geen wonder dat dit gerecht ook een vaste waarde is geworden tussen de potten en pakjes in de Hollandse supermarkt.

India wil zich nog wel eens verliezen in de vettere, zware gerechten, maar Taj Mahal gaat, ondanks de traditionele menukaart, mee in de verlichtende trend. We proeven verfijnde smaken, mooie mengsels van specerijen en veel liefde voor traditie. Zo ook in de Indiase rijstpudding kheer kesari toe. Zoet en fris met kardemompeulen, rozijnen, amandelschaafsel, kokos en kaneel. Zo wil je een avondje India wel afsluiten!