



Godt for øyet: – 90 prosent av smaken ligger i øyet, er det ikke det det heter? sier Leif Eliassen Neksum. Han får hjelp av Anita Eriksen og Niru Kumra til å gjøre ferdig vegetarretten.

NAVN: Niru Kumra (37)

BOSTED: Lørenskog

BESTE MATMINNE: Første gang jeg lagde mat alene. Jeg var vel 11-12 år og lagde poteter og saus, mor visste ikke om det. Etterpå satte jeg maten i kjøleskapet. Mamma kom hjem, spiste og skrøt av hvor godt det var. Hun trodde det var naboen som hadde laget maten. Jeg ble så stolt.

VERSTE MATTABBE: Det hender maten blir for sterk, i hvert fall i forhold til hva andre folk liker. Men halve kokekunsten er å klare å rette opp tabbene underveis. Det er også sånn mange retter oppstår.

FEM MATVARER JEG ALLTID MÅ HA HJEMME:

Kefir
Frisk koriander
Løk
Tomater
Krydder

MEST UNDERVURDERTE

INGREDIENS: Kefir. Det virker som om folk har glemt at den finnes.

MITT HEMMELIGE TRIKS: Tenk og planlegg i forkant, sett fram alt du trenger. Til og med vann. www.masalamagic.com

«Jeg er fortsatt venner med mange som har vært på kurs, jeg klarer ikke å gi slipp på dem.»

Niru Kumra

– PÅ MED FORKLE, LEIF! formaner Niru Kumra.

– Jeg vil ikke at du skal få gurkemeie på den hvite skjorta di.

Det gule krydderet er både skjorters og tresleivers fiende. Derfor bruker Niru redskap av stål. Og forkle.

Kokebokforfatteren og kursholderen har orden på kjøkkenet, og når vennene kommer på besøk, må de følge reglene. Alt handler om planlegging. Hvis ingrediensene ligger klare, er det lett å trylle fram mange retter på kort tid.

Ellinor Bekeng og Anne Helen Ognøy samarbeider om en kyllingrett. Anita Eriksen, som har barn på samme skole som Niru, har fått ansvaret for vegetarretten og risen. Leif Eliassen Neksum, som ble kjent med Niru da han hjalp til med hvitevarer til kurslokalet hennes, er den minst rutinerte i det indiske matlandskapet. Han får bryne seg på grønnsakene.

DET DUFTER EKSOTISK, grytene fylles med sterke farger og krydderne settes fram på benken. Niru forklarer hva de heter og hvordan de virker. De tre damene har vært på kurs hos henne tidligere og er blitt hekta på indisk mat.

– Jeg er fortsatt venner med mange

som har vært på kurs, jeg klarer ikke å gi slipp på dem, sier Niru og ler.

Og etter å ha lært litt av Nirus «masalamagic», integrerer kursdeltakerne stadig mer av India i sine kjøkken hjemme.

– Vi skal ha indisk i konfirmasjonen til sønnen min, forteller Anne Helen.

– Vi bruker raita til både kjøttkaker og fisk hjemme, sier Anita.

DA NIRU STARTET med kursene sine for tre år siden, var et av målene hennes å fjerne myter rundt indisk mat. Det trenger ikke å være sterkt, og det trenger ikke å ta lang tid. Hun mener nordmenn endelig har fått smaken på indisk, og stadig flere prøver seg over grytene på egen hånd. Gjennom nettsida si selger Niru krydder som sendes til husholdninger over hele landet.

Så lenge du husker at ikke alle norske ganer takler store mengder chili, kan du gjennomføre helt autentiske oppskrifter også her til lands.

– Jeg leverte catering av indisk mat i et bryllup der eldste gjest var en oldefor mor på over 80 år. Og hun spiste! forteller Niru fornøyd.

DENNE KVELDEN ER Anne Helen litt for raus med krydderet. Det får Leif

merke når han prøvesmaker på kyllingen som har putret i en velduftende blanding av hvitløk, ingefær, gurkemeie, koriander, spisskummen – og chili.

– Jeg tok oppi en hel..., sier Anne Helen.

Leif gulper ned et glass med vann. Niru trår til med litt førstehjelp.

– Tomatpuré demper det sterke, sier hun og rører inn litt ekstra i kyllingretten.

HJELPEKOKKENE VIRKER NESTEN overrasket over egne ferdigheter når de skuer utover det ferdige måltidet: En vegetarrett med potet og aubergine, en kyllingrett med paprika uten saus, basmatiris med spisskummen, raita med gulrot, hvit reddik og løk i skiver.

Men Niru har en siste utfordring:

– Klarer dere å spise på den opprinnelige måten, med bare høyre hånd og skje?

Gjestene ser nølende på hverandre. Så hvordan gikk det til slutt?

Vel, de fikk i hvert fall maten i seg.

Tekst: **Guro Danielsen**
guro.danielsen@dagbladet.no

Foto: **Elisabeth Sperre Alnes**