

Bubu bjuder på indiskt

Det är färggrant och smakrikt. Dofterna från järngrytan kittlar i näsan. Bubus indiska mat är känd vida kring.

Bubu lagar mat med ett stort leende på läpparna.

– Man får inte vara sur när man lagar mat. Man ska vara glad och gärna lyssna på musik annars blir det inte gott.

Bubu Munshi Eklund står i det gamla gatuhusets stora kök vars enda fönster vetter mot en kullerstens-belagd innergård i centrala Lund. Här har hon bott sedan en kall januaridag 1983 då kärleken fick henne att lämna Indien. Men den indiska matlagningen tog hon med sig.

– Jag älskar att laga mat. För mig är det avkoppling. Ibland lyssnar jag på musik samtidigt. Ibland sjunger jag själv.

I ett land av Indiens storlek med en befolkning på 1,2 miljarder är det så klart skillnad på maten i de olika delarna av landet. Bubu är uppvuxen i Calcutta som är huvudstad i delstaten Västbengalen.

– Den bengaliska maten är inte så stark, förklarar Bubu medan hon håller i sex chilifruktur i grytan.

– Inte jättestark i alla fall, fyller hennes man Lars Eklund i. ☺

Text: Kristina Wahlgren
Foto: André de Loisted



Laxgryta med poori och grönsaker

6 personer, tillagningstid cirka 1 timme

Det här behöver du till laxen:

- » 1 kilo färsk lax i bitar
- » 4 tomater
- » Kryddor: 1 tesked bockhornsklöver, 3 teskedar salt, 2 teskedar gurkmeja, 3 teskedar spiskummin, 5 till 6 små hela chilifruktur.
- » 2 deciliter vatten
- » rapsolja

Grönsakerna:

- » 2 potatisar
- » 1 morot
- » 1 squash

- » 1 aubergine
- » 2 tomater
- » Kryddor: 1 tesked fänkålsfrön, 1 tesked rostad malen spiskummin, 2 lagerblad, 1 matsked riven ingefära, 1 torkad chili och lite salt.

Så här gör Du:

- » Stek laxbitarna i lite salt och gurkmejan.
- » Skär en skåra i chilifrukturerna och stek dem i en gryta tillsammans med bockhornsklöver i rapsolja.
- » Lägg i 4 hackade tomater och 1 deciliter färskriven ingefära.
- » Krydda med gurkmeja, mald spiskummin, salt.
- » Lägg i laxen och häll i vattnet. Koka upp och låt det sjuda en stund.
- » Hacka alla grönsaker och stek i en blandning av smör och rapsolja i en ny gryta. Lägg i kryddorna.
- » Rosta hel spiskummin i ett torrt stekjärn. Krossa fröna i mortel och häll över grönsakerna.
- » Låt grönsakerna koka långsamt tills de har smält samman.
- » Klipp rejält med färsk koriander över laxen och servera med basmatiris, grönsaker och indiskt bröd (till exempel poori eller naan).

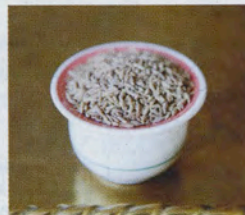
3 kryddiga måsten i indisk mat



Starkt. Gärna små hela chilifruktur. Skär en skåra i dem så kommer smaken bättre fram.



Färskt. Ingefäran ska vara färsk. Den skalas och hackas i små bitar före användning.



Klassiker. Utan spiskummin blir det inte indiskt. Det är inte samma krydda som kummin.

»Mer om Bubu

Namn: Bubu Munshi Eklund.
Familj: Gift med Lars Eklund, tre barn i åldrarna 24 till 27 år.
Bor: I gatuhus i centrala Lund.
Hyra: Cirka 10 000 kronor för fem rum och kök.
Lyssnar på: Björn Afzelius, indisk musik, svensk folkmusik.
Sjunger: Den bengaliske Nobelpristagaren Rabindranath Tagores tonsatta dikter.
Jobbar: Som barnskötare på en förskola.



Kul. Det ska vara roligt att laga mat. – Det finns ingen restaurang som slår Bubus mat, intygar Bubus man Lars.