



02

okt 2016

Hur man använder tamarind

Skribent: **Padma Lakshmi**

Tamarind är en klibbig, sötsur frukt som växer på träd i långa baljor. Den används i Worcestershiresås och adobosås, liksom i många grillsåser. Tamarindjuicen används till Satay, Pad Thai och curryrätter. Den växer i Asien samt i Central- och Sydamerika där den används mycket dessa regioners kök.

Det säljs i olika former i specialbutiker och på matmarknader men köp ren tamarindmassa som ligger packad i block.

Jag gillar den thailändska bäst, de indiska är ofta lite torrare.

Du kan göra tamarindsaften tjock eller tunn beroende på mängden tamarind och hett vatten. För att göra detta, blötlägg en bit tamarind i vatten som har kokats upp. Jag brukar använda ca 2 msk (golfbollsstorlek) tamarind till cirka 4 dl vatten för medelstyrka på juicen.

För chutneys och tjocka såser där jag bara vill ha lite vätska, använder jag bara ca 2 dl vatten till samma mängd tamarind (golfboll).

Tryck tamarinden i det heta vattnet med baksidan av en sked så börjar den lösas upp och blandas med vattnet. Det brukar ta 20 minuter för att få ut det mesta av smaken. Efter ca 20 minuter är vattnet ljust. Smula tamarinden i vattnet med fingrarna eller en sked tills frukten har lösts upp så mycket som möjligt. Häll sedan blandningen genom en finmaskig sil i en annan skål. Tryck tamarindmassan i silen med baksidan av en sked för att få ut så mycket saft som möjligt.

Eftersom smaken och styrkan skiljer sig mycket är det viktigt att smaka av tamarindjuicen innan du använder den i matlagningen.

