

land og blev mode i midten af 1800-tallet. Det udsprang som al anden madmode på den tid fra det københavnske bogerskab, der havde kontakter udadtil, blandt andet til engelske sø- og handelsfolk. Den kendte kokebogsforfatter Madam Mangor greb det fjerne indiske blandingskrydderi og skrev opskrifter med karry i en af sine bøger.

Bi Skaarup fortæller, at karryen er kommet til os via England, vi spiser altså et indisk blandingskrydderi, der undervejs er smittet med engelsk smag. England var toneangivende i 1800-tallet, og den engelske mode fik et ekstra boost, da den billedskønne danske prinsesse Alexandra i 1863 blev gift med den engelske prins Edward.

»Vi kan grine, men i dag giver et kongeligt ægteskab lige så stort postyr. Hvem havde for eksempel hørt om rødvin fra Tasmanien, før den danske kronprins blev gift med Mary?« siger Bi Skaarup.

1800-tallets køkken var mere interessant end det fodslæbende danske krisekøkken, som det så ud i 1900-tallet, ind til vi begyndte at lade os påvirke af middelhavslandenes mad fra 1960'erne. Det var dengang karryen alene satte en smule smag på et ellers smagløst køkken.

Smagspræferencerne flytter sig. FDB Analyses undersøgelse viser, at orientalske krydderier som ingefær, koriander og østerssauce har godt tag i den unge generation af 15-34 årige, mens middelhavets typiske smage som hvidløg og rosmarin har bidt sig fast hos de 55-74-årige.

Geografisk er der større kærlighed til koriander og ingefær i Nordsjælland end i nogen anden egn af landet. Karry er oppe i den høje score over- →



Blød tofu i kokosmælk

Sprøde nudler på toppen. Her må man sanseligt spise de sprøde nudler med fingrene og tofu og sauce med ske.

Til 4 personer

500 g tofu

3 spsk. friskrevet ingefær

4 fed revet hvidløg

1 lime

2 spsk. olie

1 spsk. karry

1 dåse kokosmælk

2 dl hønsebouillon

Salt

250 g ægnudler

¾ l fritureolie

1 rød peberfrugt

Skær tofu i grove tern.

Kom ingefær, hvidløg og limesaft i en skål og vend tofu heri.

Lad stå 15 minutter.

Svits karry i olie i en gryde og kom kokosmælk og bouillon heri.

Lad simre sammen nogle minutter.

Kom tofu med marinade i gryden, og lad simre langsomt i 5 minutter.

Smag til med salt og lad stå.

Gennemvarm olien i en gryde.

Kom ¾ af nudlerne i ad gangen og steg indtil de er godt gyldne.

Tag op og lad afdryppe på køkkenrulle.

Gentag med resten af nudlerne.

Server tofu med sauce i dybe tallerkener.

Toppe med revet limeskal og snittet peberfrugt.