

# De 5 hotte indiske



AOK anbefaler



Foto: Else Bjørn



af journalist [Else Bjørn](#) [else@aok.dk](mailto:else@aok.dk)

**Når frosten knuger og tæerne fryser, er indisk mad perfekt. Se her, hvor du kan få et godt, billigt måltid, som giver varme i kroppen og luft i næsen.**

Englænderne var lidt smartere end danskerne, dengang det var moderne at erobre andre folks lande og kalde det kolonisering. Vi sejlede til Grønland, hvor befolkningen levede af kogt spæk - englænderne tog til Indien og hjembragte eksotiske krydderier og en madkultur, hvor karryen var konge-retten. Derfor har englænderne i dag et godt indisk spisested på hvert andet gadehjørne, mens vi danskere skal lede lidt længere – især hvis vi bevæger os udenfor hovedstaden.

Har du først fået smag for det indiske køkken, udvikler det sig til en livslang, brændende kærlighed, for når kulden ligger over landet og skyerne hænger så lavt, at de trykker på humøret, er indisk mad perfekt. Det gælder både hvis du er vegetar og kødspiser, hvadenten du har lyst til at spark chili eller en mere forsigtigt krydret ret.

## Den nye: Tandoori Masala på Nørrebrogade



Foto: Søren Bidstrup, Scanpix

Find det!

[Se kort og find vej](#)

Adresse:

[Tandoori Masala](#)  
Nørrebrogade 35  
2200 København N

Åbningstider:

Alle dage 12.00-22.00

Kontaktinformation:

Tlf: 35 35 35 27  
email: [Send mail](mailto:Send mail)  
www: [website](#)

Mangen københavnner har spist sit første indiske måltid i Nørrebrogade 35, hvor Kashmir i mange år lå, men 9. januar 2009 slog Tandoori Masala døren op et nyt indisk/pakistansk spisested med krystalblå bollywoodagtig belysning, lamper og lystager af glasprismer og ferskenfarvede vægge.

Foruden de kendte klassikere, som Tandoori Masala i forvejen serverer i sine restauranter på Halmtorvet og i Sankt Peders Stræde, kan du på Nørrebrogade spise to varianter af den milde, cremede korma-ret: Pisto Korma med pistacienødder (og sikkert også lidt frugtfarve – det holder inderne meget af), og Safed Korma med cashewnødder og mandler.

[Se menukortet på restaurantens eget website](#)

## Den hyggelige: Sahil



Find det!

[Se kort og find vej](#)



Foto: Else Bjørn

Sahil på hjørnet af Havnegade og Peder Skrams Gade tæt ved [Custom House](#), hed engang Shezan, men ejeren er den samme. Maden er stadig glimrende og priserne rørende billige, selvom du skal huske at ris og brød kommer oveni hovedrettens pris.

Fatter passer selv kassen, og betjeningen er munter og personlig. Lokalet er med sine skæve, hvide vægge og fritlagte bjælker lysere end de fleste etniske restauranter. Har du ikke lyst til vinkortets muscadet til 150 kroner er en lassi, som ikke er en hund, men en smoothieagtig yoghurt-drik. Den med mango kan gøre det ud for dessert, der kan være en temmelig sukret affære, når vi taler indisk.

[Se menukortet på restaurantens eget website](#)

## Den billige: Det Indiske Spisehus



Foto: Else Bjørn

Få steder i København spiser du så billigt som på Det Indiske Spisehus. Restauranten på Vesterfælledvej er ikke byens mest fancy, men en af de forholdsvis få, der serverer Thali, som er indisk mad på den måde, inderne selv spiser det - nemlig anrettet i små skåle, samlet på et stort fad. Her er ikke noget, der hedder forret, hovedret og dessert. Du får det hele på en gang.

Thali er indisk hverdagsmad, og indisk hverdagsmad er ofte vegetarisk. Du behøver ikke frygte for, om du bliver mæt. Og hvis du er virkelig, virkelig sulten, så bestil et sada paratha til - et fladt, ugæret brød af grahamsmel, bagt på pande i ghee, som er klaret smør.

## Den tæt på Grand: Bombay



Foto: Liselotte Sabroe, Scanpix

Det officielle navn for den indiske millionstorby vi fra geografitimerne kender som Bombay, som er centrum for Indiens handel og store filmindustri, er i dag Mumbai, men den nordindiske restaurant i Lavendelstræde hedder stadig Bombay. Den er god at kende, hvis du skal have en bid mad inden du skal i biffen, for den ligger tæt på Mikkel Bryggers Gade og Grand-biografen.

Butter Chicken-fans går ikke forgæves, for det er en af specialiteterne her. Bombay opfordrer sine gæster til at fortælle, hvor stærk de ønsker maden. Hvis man i Indien vil have stærk mad, som inderne selv spiser den, beder man om **desi food**.

[Se menukortet på restaurantens eget website](#)

## Den hurtige: Karrysutra

### Adresse:

[Restaurant Sahil](#)  
Havnegade 33  
1058 København K

### Åbningstider:

dagligt 14.00-23.00

### Kontaktinformation:

Tlf: 33 91 46 46  
www: [website](#)

### Find det!

[Se kort og find vej](#)

### Adresse:

[Det Indiske Spisehus](#)  
Vesterfælledvej 8  
1750 København V

### Åbningstider:

Daglig 17.00-22.00, Tirsdag  
lukket

### Kontaktinformation:

Tlf: 33 21 90 80

### Find det!

[Se kort og find vej](#)

### Adresse:

[Bombay](#)  
Lavendelstræde 13  
1462 København K

### Åbningstider:

Tirsdag - søndag 16-23  
(køkken lukker kl. 22.30)  
Mandag lukket

### Kontaktinformation:

Tlf: 33939298  
www: [website](#)



Foto: Else Bjørn

**Find det!**

[Se kort og find vej](#)

**Adresse:**

[Karrysutra på Gyldenløvesgade](#)  
Gyldenløvesgade 10  
1369 København K

**Åbningstider:**

Tir-søn 11.00-22.00

**Kontaktinformation:**

Tlf: 35 38 00 14

www: [website](#)

Gider du ikke lave aftensmad i dag, og kører du ad H.C. Andersens Boulevard og videre ad Gyldenløvesgade, når du skal hjem, skal du holde ind til højre, inden du når Søerne. Her lidt tilbagetrukket fra gaden, hvor den øko-vegetariske restaurant Flow lukkede i 2007, ligger nu en filial af den indiske Østerbro-take away Karrysutra, hvis navn er inspireret af den oldindiske bog om elskovskunst Kamasutra. Karrysutras hovedretter fås fra 60 kroner. Dertil kommer ris eller et nybagt nanbrød fra 16 kroner. Bor du på Østerbro, Vesterbro, Nørrebro eller på Frederiksberg eller i city, kan du få maden bragt ud for 40 kroner.

[Se menukortet på stedets eget website](#)

## Hurry, hurry, curry curry!



Foto: Else Bjørn

Kan du ikke få nok af curries, dhal og butter chicken? Her er endnu en håndfuld gode indisk/pakistanske restauranter.

[Få 5 bud mere på gode indiske restauranter](#)