

## Små redninger...

Ikke fordi jeg er den store kok, men jeg kan vel komme med et par fif eller to..

**For meget salt** => VAND!!! Intet andet kan tage det

**For meget tamarind/puli**=> Salt "opløser" faktisk det bitre smag, så prøv/smag dig frem.

**For stærkt** => Mange tror fejlagtigt at vand kan mildne det stærke curry, men faktisk hjælper det ikke en dyt. Mælk (eller youghurt) mildner derimod fantastisk det stærke smag, hvis nu uheldet skulle ske.

**Intet smag** => hehe, tja, det kan betyde mange ting, men for det meste hjælper salt og tamarind meget i dette sammenhæng, når det gælder tamilsk mad. Dog alt med måde...

-Kom Karryblade samt hvidløg i til sidst, da de ellers mister deres smag.

- Hvis din curry brænder hele vejen igennem spiserøret, kan det tyde på at chili-pulveret ikke er "kogt" nok. Lad gryden simre på lav blus 5-10 min mere. Der er nogle af de købte chilipulver, som ikke er gode, og de kan også give denne "dårlige" smag. Her er redningen kun kokospulver/mælk eller alm. mælk. Det kan for det meste tage det værste af smagen.

Det var vidst det for denne gang...

Mathumathi

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/forums/madlavningstips/sm%C3%A5-redninger>