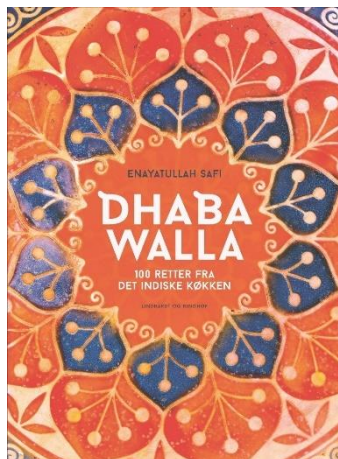


De 100 bedste indiske retter fra manden bag den succesfulde Dhaba-kæde i Danmark



Fakta om bogen:

Titel: Dhaba Walla - 100 retter fra det indiske køkken

Forfatter: Enayatullah Safi

Fotos: Emil Lyders

Omfang: 256 sider

Pris: 299,95 kr.

Udkommer: 28. februar



[fotokreditering: Emil Lyders](#)

Enayatullah Safi (bliver bare kaldt Safi) er vokset op i Afghanistan, har boet 20 år i Danmark og elsker det indiske køkken, indisk kultur og især Bollywood-film. Han har arbejdet for Forsvarets Efterretningstjeneste, læst statskundskab og er i dag kok og ejer en række populære restauranter og street kitchen-boder under navnet Dhaba Walla. Den allerførste danske

Enayatullah Safi

Dhaba Walla

100 retter fra det indiske køkken genskabt af afghanske Safi, der har 5 restauranter og 5 street food-boder i Danmark. Safi vil skabe glæde, fællesskab og sammenhold gennem madoplevelser.

Som barn sad Safi og drømte sig væk fra krigen i Kabul i Afghanistan med hjælp fra Bollywood-film og Gandhi som idol. Den 20. juli 2001 landede en 13-årig Safi i Billund Lufthavn. Det blev starten på et nyt liv i Danmark, som Safi har tilført en bid indisk madmagi med Dhaba-konceptet, som han blev fascineret af på en rejse til Indien.

Dhaba er de små madboder og spisehuse, du finder over alt i Indien, og Safi har bragt konceptet til flere byer i Danmark med sine restauranter og street food-boder.

"I de uprætentiøse dhabas mødes høj som lav og spiser et godt måltid mad, og for en stund glemmer de verden omkring sig. Da jeg oplevede det, følte jeg, at jeg var tilbage til mit udgangspunkt. Min afghanske baggrund smeltede sammen med min fascination af Indien, og dhaba'erne blev billedet på det, jeg vil: skabe glæde, fællesskab og sammenhold gennem madoplevelser."

Dhaba-restaurant ligger i Køge, som Safi voksede op i, da han kom til Danmark. I dag har Safi, udover Køge, Dhaba-restaurant i Nykøbing F., Næstved, Vordingborg og København NV.

I 2019 vandt en af Safis lammeretter prisen for bedste hovedret ved European Street Food Award, retten er med i kogebogen.

I kogebogen *Dhaba Walla – 100 retter fra det indiske køkken* inviterer Safi os på uimodståelige og klassiske retter fra det indiske køkken. Der er opskrifter på populære retter som butter chicken og dhal og mindre kendte retter, der ifølge Safi fortjener samme stjernestatus, fx sprøde fiskepakora, krydret chapli kebab og de mange intense og fyldige grøntsagsretter, som Indien er kendt for. Bogen er inddelt i kapitlerne: tilbehør, street food, curries, tikka, risretter og desserter.

"Med denne bog vil jeg gerne invitere læseren ind i et farverigt køkken, som har så meget at tilbyde, hvis man åbner sine sanser. Min drøm er at udbrede kendskabet til de indiske retter og vise danskerne alt det, den indiske mad og madkultur kan, og at det ikke behøver at være så kompliceret."

Safi stiller op til interview, og det er muligt at få udvalgte opskrifter fra bogen. Pressekontakt: Mette Rou Lund, mail met@lrforlag.dk telefon 60 24 16 05
