

DE KAT

JULIE 1996 R8,40
NAMIBIE NS9,50
(BTW INGESLUIT)
ANDER LANDE
R8,82 (+BTW)

GRATIS
fiekkaartjie binne

Michelle Garforth

as Venus en klassieke naakstudies

CALVINISME
Die Afrikaner se kruis?

ZACK DU PLESSIS
Ou Frikkadel!

EKSTRA MANSBYLAE
Is 'n MBA die pyn werd?

PLUS

- Okkert Brits
- Hezekiel Sepeng
- Marius van Heerden
- Penny Heyns

VERJAARDAGUITGAWE

WEN

'n Week by Rustenberg Hydro
Bergfietse
Kaartjies na Les Misérables
Hope CD's
EN BAIE MEER!



u i t e e t

uit die hart van indië

Bukhara se aromas laat jou dink aan tempels en heilige koeie

In die middel van Kaapstad, op die tweede verdieping van 'n vaal gebou, open die deur op 'n rykrooi vertrek waar Sabi Sabharwal jou innooi met wye gebaar. Daar, tussen die donker houtafels en stoele (gemaak van hout uit die staat van Rajasthan), die antieke silwreetgerei, handgeklopte koperborde, marmar en oond — alles ingevoer uit Indië — wag 'n ervaring wat Suid-Afrikaanse smulpape tot nou toe nog nie beskore was nie. Indiese geregte wat nie eens die mees gesoute kok tuis kan maak nie, verskyn. Daar's tuisgemaakte pappadums om aan te knibbel en op 'n trollie 'n verskeidenheid van brode, die staatkraak gewone nan-brood en botter-nan. Terwyl jy die borslap-styl servet agter jou nek vasstrik, walm aromas van subtiel geurde joghurt, kerrie, Indiese kruie, geroosterde, gemarineerde lam en lensie, en botterhoender verleidelik die lug in.

Sabi is in Indië gebore, is as teoretiese wetenskaplike opgelei, het dertien jaar in Amerika gewoon, 'n Suid-Afrikaanse vrou getrou en besit nou restaurante in Delhi en Amsterdam. Bukhara se kos is Noord-Indies, die werk van die vier kokke uit Indië en hulle ses Suid-Afrikaanse kollegas. Geregte wat mens minstens een keer moet proe vóór jy sterf, is die botterhoender (R29,99), 'n ryk en komplekse kerrie wat in die mond smelt. Eet saam met gewone nan om elke druppeltjie sous op te vee. Die Dal Makhani (R22,99) is swart lensies wat oornag in die Tandoor-oond gekook is, 'n gereg met 'n subtiële, amper laventel-



FOTO: JOHAN WILKE

Bukhara se spyse, soos g'n gesoute kok dit kan namaak nie.

geur, wat goeie afwisseling is vir die sterker gespeseryde kos. Kadhi Sampioene (R24,99) is sampioene en pepers in dik, skerp sous. Baie anders. Paneer Shashlik (R19,99) is 'n sosatie met kaas, sampioene, uie en groenpepers vinnig gerooster in die Tandoor-oond. Die kaas is tuisgemaak en vir minstens vyf uur gemarineer. Die smaak is iewers tussen feta en ricotta. Saaglam (R30,99) is sappige stukkie lam geprut in 'n romerige spinasiesous. Probeer ook die

lam Rogan Josh, gebak in Indiese speserye en joghurt. Hoewel die geregte warm is, is nie een só warm dat jy nie meer die subtiële geure proe nie. Kies verskillende geregte, genoeg basmati-rys en proe oor en weer na hartelus.

Bukhara: Kerkstraat 33, hoek van Kerk- en Burgstraat.

Tel: (021) 24-0000. Saans is daar 'n sewe- en nege-uursitting. 'n Goeie wynlys en bier.

— kate sherwood