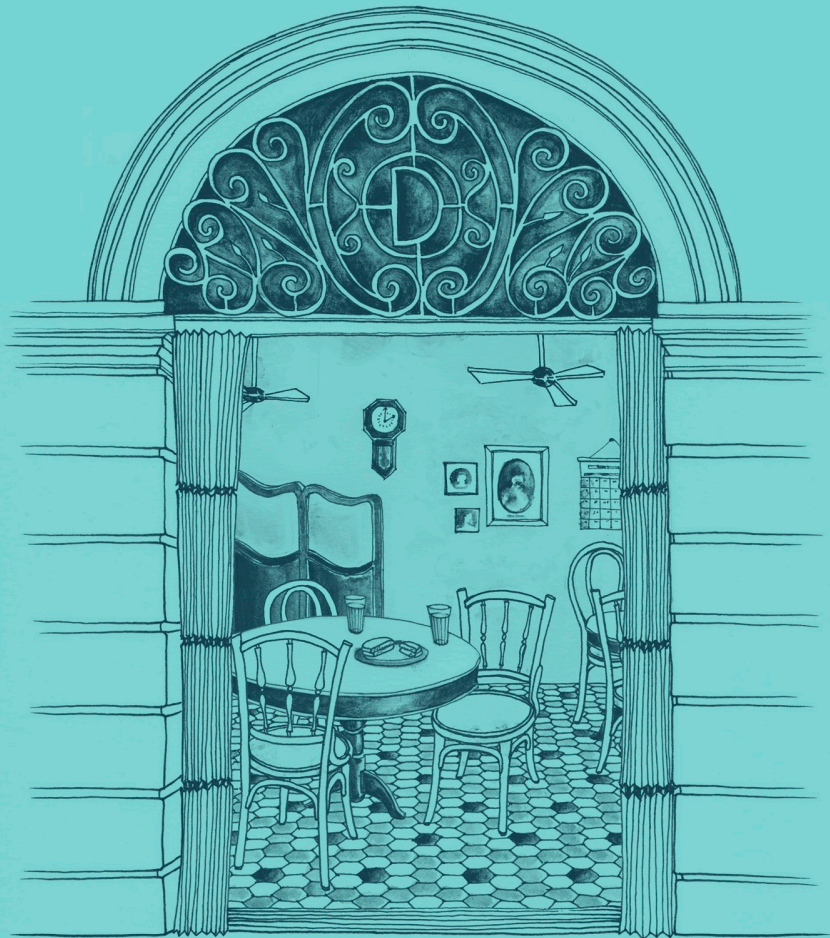


DISHOOM

“LEKKERS UIT
BOMBAY”



MODERN INDIAAS KOOKBOEK MET ZEER
SUBJECTIEVE EETGIDS DOOR BOMBAY



OLYMPIA
MP GAS

DAY	NO.	PRICE
S	6	13.20/27
M	7	14.21/28
T	8	15.22/29
W	9	16.23/30
T	9	17.24/31
F	4	11.18/25
S	5	12.19/26

NO ADMISSION

INHOUD

Welkom in Bombay*	13
Ontbijt	24
Ochtendsnacks	60
Lunch	88
Frisse middagdrankjes	126
Snacks voor zonsondergang	148
Eerste diner	186
Tweede diner	216
Derde diner	248
Desserts	284
Drankjes	314
Ingrediënten & kooktechnieken**	347
Vorbereidingsrecepten	353
Brood	363
Chutneys, pickles & dressings	377
Menusuggesties	380
Nawoord: Dishoom vormgeven	385
Leestips	388
Dankwoord	390
Register	392

** Waarom Bombay, en niet Mumbai? Dat lijkt misschien gek, aangezien de officiële naam in de jaren negentig is veranderd. Je hebt gezien dat we sterke nostalgische gevoelens hebben voor deze ruige havenstad vol migranten, die ieder hun eigen cultuur, overtuigingen, verhalen en gerechten meebrachten, tot alles compleet verweven was in het weefsel van de stad. Voor ons zal deze heerlijk gestoorde, warmhartige, kosmopolitische plek altijd gewoon Bombay blijven.*

*** Koks die onervaren zijn in de Indiase keukens vinden hier verlichting.*



J.3587.C.96

AM 10321 6344

WELKOM IN BOMBAY

Eerste indrukken

Bombay is niet per se een gemakkelijke stad. Niet meteen tenminste.

Als je uit het vliegtuig stapt, voel je eerst de hitte en daarna een zwoele vlag vol geuren. Dan zie je een verrassend nieuwe, glanzende luchthaven en een oude vertrouwde, norse douanebeambte. Nadat je papieren, waar niets mis mee is, eindelijk bestudeerd zijn, ga je richting de stad, bijvoorbeeld in een van de luidruchtige zwart-gele Fiats uit 1960 die nog steeds deel uitmaken van de zwerm taxi's in Bombay.

Dan geeft het verkeer je een voorproefje van het ritme van de stad. Je zwetende, vrolijk glimlachende taxi-*walla* slingert een deel van de rit rakelings langs vrachtwagens en scooters. De rest van de tijd staan jullie vast, met de motor uit en de ramen open, je arm rustend op het hete metaal van het portier, wachtend in de apathie van het stilstaande, toeterende verkeer. Misschien sta je op een viaduct en kun je bij de kleine flatgebouwen aan weerszijden naar binnen kijken. Overal zijn mensen, opeengepakt op motorfietsen, in auto's en op straat.

Vroeg of laat kom je aan op je bestemming. Als je naar Zuid-Bombay gaat, kom je waarschijnlijk langs wolkenkrabbers, permanente sloppenwijken, bouwvallige huizen, een gloednieuwe brug en een Aston Martin-dealer, voordat je aankomt bij de onderkant van de landtong die de stad vormt.

Tegen die tijd heb je vast al een eerste indruk van Bombay gekregen. Het is er druk, dat spreekt voor zich. Glas en staal worden afgewisseld met golfplaten, verbleekte art deco en uitbundige, enigszins oosterse gotiek. Bombay is anders dan de rest van India. Het lijkt minder kleuren te hebben dan de rest van het land. Het is duidelijk een stad van grote, vlak bij elkaar liggende extremen.

Maar wanneer je wat langer in Bombay bent, begin je meer te zien dan je eerste indrukken, de mensenmassa's en de extremen, en merk je de gelaagdheid op: het Portugese en daarna het Britse koloniale bewind, de enorme immigratie vanuit zowel land als zee, de ontwikkeling van handel en welvaart, de talrijke en verrassende etniciteiten,

religies, culturen en talen. Het is verreweg de grootste, snelste, drukste en rijkste stad van India. Maar het is ook de meest kosmopolitische stad, met een overweldigende verscheidenheid. En het is alsof deze verscheidenheid het karakter van de stad zelf geworden is. Zoveel verschillende stemmen van zoveel verschillende plekken die zoveel verschillende verhalen vertellen, komen bijeen en vormen samen Bombay.

En dan ontdek je, geleidelijk, het simpele genot van ontbijten met chai en omelet bij Kyani & Co., slenteren in Horniman Circle op een zondagmorgen, eten aan Mohammed Ali Road, wandelen over het strand van Chowpatty en 's avonds een frisse neus halen in Nariman Point.

Zodra je je eigen veilige plekjes hebt gevonden, wordt Bombay eerst menselijk en daarna – zonder dat je het echt doorhebt – maakt de stad de verleiding compleet en wordt hij fantastisch.

Ontmoet de eigenaren van het charmante Iraanse café Koolar & Co.

Voor mij zijn de Iraanse cafés een belangrijk onderdeel van die verleiding. Ooit was de stad er rijkelijk mee bezaaid, maar nu zijn er nog nog maar zo'n 25, allemaal oud, comfortabel en doorleefd. Iedereen die ze kent, heeft er dierbare herinneringen aan – als een plek om te spijbelen, of om over politiek en filosofie te praten met de idealistische energie van de jeugd, of om volledig op te gaan in een boek, allemaal onder het genot van chai. De cafés waren plekken om volwassen te worden, en oud te worden, wie je ook was.

Wanneer je in de stad bent, leer je deze cafés en hun doorleefde charme vanzelf kennen. Je maakt kennis met de eigenaren (zonder uitzondering vriendelijke en excentrieke ooms of tantes), hun eten en natuurlijk hun zoete chai met melk. Ik stel voor dat je begint met Koolar & Co. Dit kleine café beslaat een smal stuk van een straathoek aan King's Circle in Matunga, in de richting van Zuid-Bombay. Amir-bhai is de eigenaar en zijn familie runt het café sinds 1932. Hij is vriendelijk en eigenzinnig, net als zijn café. Hij deelt ook graag zijn herinneringen onder het genot van een



1



2



3

bord lekkere, maar ietwat vreemde *honey half-fry*-eieren (licht gebakken eieren besprenkeld met honing), die ik nergens anders gegeten heb.

Koolar & Co. heeft een speciaal plekje in mijn hart. Niet ver hiervandaan is een klein appartement op de begane grond in een onopvallend gebouw, waar mijn moeder en ik een paar maanden hebben gewoond toen ik nog heel klein was. Mijn familie was het huis uitgezet op een ander continent, en Bombay was ons toevluchtsoord toen we nergens anders terecht konden. We vierden mijn eerste verjaardag in Koolar & Co., naar verluidt met een kleine taart. Ik kan het me helaas niet herinneren, anders zou ik die herinnering koesteren.

Ondertussen regelde mijn vader onze papieren, zodat we bij hem in Londen konden komen wonen. Hoewel we ons daar uiteindelijk vestigden, ging ik vaak terug naar Bombay, en naar dat kleine appartement. Ik logeerde bij mijn grootmoeder ('Baa'), die zielsveel van de stad hield. Ik kan me dat appartement nog heel goed herinneren. Als ik mijn ogen dichtdoe, zie ik nog steeds onze kleine blauwe formicatafel, met de krakende Grundig-radio waar mijn grootvader ('Dada') ingespannen naar luisterde, naast het kleine broodrooster dat het brood aan één kant tegelijk roosterde.

Zonder Baa's invloed zouden mijn neef Kavi (ook haar kleinzoon) en ik niet doen wat we doen in Dishoom. We hebben allebei goede herinneringen aan onze logeerpartijen bij haar in Bombay. Aan Chowpatty en Crawford Market, en aan de wandeltochtjes naar Nariman Point bij

- 1 Koolar & Co. aan King's Circle in Matunga
- 2 Het appartement van Shamil en Kavi's grootouders
- 3 Amir-bhai, de vriendelijke eigenaar van Koolar & Co.
- 4 'Twee stukken brood is ieders recht', inscriptie op de plaquette van Dishoom King's Cross Godown
- 5 De auteurs met Mr Kohinoor, de vroegere eigenaar van restaurant Britannia
- 6 Leon Abbey, die samen met zijn band jazz naar Bombay bracht

zonsondergang met mijn grootvader, die enorme afstanden kon afleggen. Baa en Dada zijn er helaas niet meer, maar ik koester de herinnering aan de volkomen oprechte, brede glimlach op Baa's gezicht toen ze in 2011 een kala khatta gola-ijsje at in onze pop-up in Londen. Zelfs toen ze al in de tachtig was, schepte ze graag op over Dishoom tegen haar oude vrienden uit Bombay. Als ze dat deed, maakte mijn hart een sprongetje van vreugde.

Chef-kok Naved was er vanaf het begin bij. Hij had al een succesvolle carrière in de beste hotels van India. We boften enorm dat hij in 2010 bereid was om van Bombay naar Londen te verhuizen om een menu samen te stellen voor een restaurant dat nog niet eens bestond en bovendien een rare naam had. Hij wilde eerst niet eens op sollicitatiegesprek komen vanwege die naam. *Dishoom* is het woord voor het geluidseffect dat in oude Hindi films wordt gebruikt wanneer de held een rake klap uitdeelt. Het is ook wel een vreemde naam voor onze restaurants. We hebben geluk dat deze normaal gesproken nuchtere man alle voorzichtigheid overboord gooide en ons een kans gaf. En zo kwamen Naveds geweldige recepten in restaurants en nu ook in dit boek terecht.



Naved, Kavi en ik nemen je een dagje mee door Zuid-Bombay. Natuurlijk komt eten ruimschoots aan bod. We laten je de plekken zien – van straatverkopers tot restaurants en cafés – die Dishooms recepten hebben geïnspireerd; plekken die we bewonderen en plekken waar we ons thuis voelen. Maar we bezoeken ook andere delen van Bombay waar we verliefd op zijn. Daar zijn de verhalen en geschiedenissen, maar ook de mensen, de mooie gebouwen, de kleine instituten en de curiositeiten, die er, jammer genoeg, misschien niet lang meer zullen zijn. Het is niet meer dan een tour langs onze favoriete plekken. Er ontbreken ongetwijfeld belangrijke dingen en het zou ook heel goed kunnen dat wij veel enthousiaster over Bombays jazzperiode zijn dan jij.

We hopen dat je aan het eind het gevoel hebt dat je samen met ons in Bombay bent geweest, en hebt gezien wat wij zien en geproefd wat wij proeven. Misschien ga je deze kleine reis ooit wel zelf maken. Je kent de stad in elk geval beter dan toen je dit boek opensloeg, al is die kennis misschien wat willekeurig en je kijkt op de stad te rooskleurig. Je leest ook hoe we Dishoom hebben opgestart en ontwikkeld. Dit boek is een weerspiegeling van alles wat we in onze restaurants

‘We hopen dat je het gevoel hebt dat je samen met ons in Bombay bent geweest, en hebt gezien wat wij zien en geproefd wat wij proeven.’

stoppen. Bovenal is er het Bombayse eten en drinken dat je zult proeven en de Iraanse cafés die je zult bezoeken. Maar eigenlijk is alles wat we doen in Dishoom – van de inrichting tot het vieren van Bombays grote culturele evenementen en de verhalen die we vertellen – geworteld in deze stad waar we, volgens sommigen obsessief, van houden. We doen een vijfdaagse versie van deze tour (die we de Bombay Bootcamp noemen) met iedereen die meer dan vijf jaar in Dishoom heeft gewerkt. Daarna zijn ze net zo geobsedeerd als wij.

Bovenal willen we je heel veel recepten en verhalen geven die je kunt delen met iedereen die je lief is. Niets maakt ons zo gelukkig als koken voor onze gasten in onze restaurants, en we zijn heel blij dat we onze Dishoom-recepten kunnen delen, zodat je ze zelf thuis kunt maken.



BOVEN: in de meeste Iraanse cafés zit je op houten stoelen uit Midden-Europa

RECHTS: B. Merwan aan Grant Road stamt uit 1914 en is nog steeds geopend



SPECIAL ROOM
FOR
LADIES & FAMILY

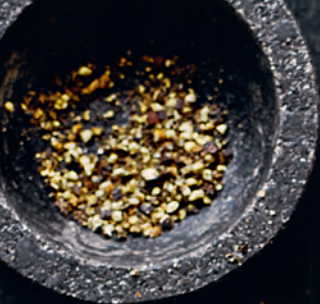
TEA	12
COFFEE	20
SOUVENIR	60
COFFEE	30
SOUVENIR CUP	15
MILK CUP	35
MILK COLD DRINK	25
SYRUPS	20
DOUBLE OMLETTE & FRY	20
BREAD SLICE	20
CUSTARD	15
PLODING	25
VEG. PATTICE	15
MILK & CHEESE CAKES	15
MILK & JAM PUFFS	15
SWEET BUNS	6
BUN BUTTER	15
BROWN BUTTER	15
SLICE BUTTER	15
JAM EXTRA	10

NO ADMISSION



CO & HAVEN 3
P L V W S
S O S T
T O T T O T T O T T
T O T T O T T O T T
T O T T O T T O T T
T O T T O T T O T T





KEJRIWAL

Eieren op toast met kaas met chilipeper is een favoriet van de Willingdon Club, de eerste in Bombay waar Indiërs welkom waren. Het gerecht is naar verluidt genoemd naar een lid (niet te verwarren met de Indiase politicus Arvind Kejriwal) dat thuis geen eieren mocht eten van zijn vrouw en het daarom altijd in de club bestelde.

Je kunt het best een koekenpan gebruiken die in de oven kan. Als je die niet hebt, kun je de eieren in de pan bakken tot ze gaar zijn en daarna de kaas, lente-uitjes, chilipeper en zwarte peper erop doen. De kaas smelt dan minder goed, maar het smaakt evengoed heerlijk. Als je pan een goede antiaanbaklaag heeft, heb je maar een beetje of helemaal geen olie nodig.

VOOR 1 PERSOON

~

80 g belegen cheddar, geraspt

1 of 2 dikke sneetjes luchtig witbrood, zuurdesembrood of brioche (afhankelijk van het formaat en hoeveel honger je hebt)

2 lente-uitjes, gehakt

1 groene chilipeper, zeer fijn gehakt

1 tl zonnebloemolie (naar wens)

1 of 2 grote eieren (1 per sneetje toast)

grof gemalen zwarte peper

VOOR ERBIJ

tomatenketchup

1. Laat de geraspte kaas op kamertemperatuur komen; hij moet vrij zacht zijn.
2. Verwarm de oven voor op 240 °C/hetelucht 220 °C. Schuif er een bakplaat in, zodat hij warm wordt.
3. Rooster het brood tot het heel licht bruin is. Laat het iets afkoelen terwijl je de topping maakt.
4. Zet een handjevol geraspte kaas (ongeveer 10 g), 1 theelepel lente-uitjes en een snufje chilipeper apart; deze gebruik je wanneer je de eieren bakt.
5. Breek de eieren voorzichtig in een kop of kleine kom, zodat de dooiers heel blijven.
6. Doe de rest van de kaas, lente-uitjes en chilipeper in een kom, voeg flink wat zwarte peper toe en meng goed. Gebruik de bolle kant van een lepel (of je vingers) om er een pasta van te maken door het mengsel stevig tegen de zijkant van de kom te drukken.
7. Verdeel het kaasmengsel over de toast en druk het goed aan met de bolle kant van een lepel, zodat je een stevig, gelijkmatig laagje krijgt dat helemaal tot aan de rand van het brood komt. Leg de sneetjes in de oven en gril ze 6-8 minuten, tot ze diep goudbruin zijn en borrelen.
8. Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en doe de olie erin, als je die gebruikt. Schenk de eieren voorzichtig in de hete pan en voeg wat zwarte peper toe. Verdeel de bewaarde kaas, lente-uitjes en groene chilipeper erover. Zet de koekenpan ongeveer 2 minuten in de oven, tot de kaas gesmolten is en het eiwit gestold is, maar de dooiers nog vloeibaar zijn.
9. Laat de eieren voorzichtig op de toast met kaas glijden en serveer meteen, met flink wat tomatenketchup.

B O T E R - K N O F L O O K K R A B

Mahesh Lunch Home serveert een voortreffelijke versie van dit gerecht, al is die van Trishna beroemder. Die van ons is wat lichter en wordt gecombineerd met verse kruiden en groene chilipeper. Het is een simpel, maar overheerlijk gerecht – ideaal voor een speciale gelegenheid. We hebben het ooit voor Divali bedacht.

Voor het gemak gebruiken we krabvlees, maar je kunt ook met een hele krab beginnen; een krab van 1-1,2 kg is perfect voor twee personen (zie opmerking).

VOOR 2 PERSONEN ALS HOOFDGERECHT, OF VOOR 4 PERSONEN ALS KLEIN VOORGerecht

~

75 g gezouten boter

25 g knoflook (6-7 teentjes),
fijnggehakt

1 tl versgemalen zwarte peper

10 g verse gemberwortel,
fijnggehakt

1-2 groene chilipepers,
fijnggehakt

4 lente-uitjes, gehakt

300 g krabvlees (wit of een
combinatie van wit en bruin)

3 takjes dille, alleen de blaadjes,
gehakt

1 el gehakte blaadjes koriander

1 el limoensap

VOOR ERBIJ

blaadjes koriander

lente-uitjes, het groene deel, in
ringetjes

partjes citroen

4 zachte witte bolletjes,
opengesneden, geroosterd,
beboterd

1. Zet een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Doe de boter erin en laat hem smelten. Voeg de gehakte knoflook toe en bak hem ongeveer 8 minuten, tot hij licht goudbruin is.
2. Voeg de zwarte peper, gemberwortel, chilipeper en lente-uitjes toe, zet het vuur hoog en bak het mengsel 1 minuut.
3. Voeg het krabvlees en 2 eetlepels water toe en bak het 2-3 minuten. Voeg alle resterende ingrediënten toe en bak ze 1 minuut.
4. Garneer met blaadjes koriander en lente-uitjes en serveer meteen, met partjes citroen en geroosterde, met boter besmeerde bolletjes.

Opmerking: gebruik je een hele gekookte krab, draai dan de poten van het lijf. Druk het lijf omhoog zodat het loskomt van het pantser en verwijder de veerachtige kieuwen ('dodemansvingers'). Splits de poten in tweeën en breek de schaal. Verdeel daarna het lijf in vier stukken. Verwijder alle eventuele stukjes schaal en voeg het vlees toe bij stap 3, samen met 100 ml water in plaats van 2 eetlepels. Bak het 3-4 minuten op hoog vuur.



LAMS - RAAN

Dit is een fantastisch gerecht van malse, langzaam bereide lams-raan (poot), die in zijdezachte reepjes wordt getrokken en met een heerlijke masala wordt gemengd. Het schijnt dat het teruggaat tot de veldslagen van Alexander de Grote in India.

Een halve lamsbout (het bovenstuk) is het handigst, omdat die in de meeste braadpannen past, maar je kunt ook andere stukken poot met bot gebruiken, zoals vier lamsschenkels of een hele lamsbout. Je kunt ook een geweldige kerst-raan maken door een grote kalkoenbout te gebruiken (verwijder het vel voordat je het vlees bij stap 6 in reepjes trekt). Als je geen geschikte pan hebt, kun je een diepe ovenschaal gebruiken en hem goed afdekken met een dubbele laag folie. Breng het vlees aan het eind royaal op smaak: het moet lekker hartig en goed gekruid zijn, met veel limoensap om het geheel in balans te brengen.

Als je geluk hebt en restjes overhoudt, kun je die op zachte bolletjes leggen en garneren met Coleslaw (blz. 118), plakjes augurk, verse spinazie en gefrituurde groene chilipepers om onze populaire lamb raan bun te maken.

VOOR 4-6 PERSONEN

~

½ lamsbout met bot, 1,2-1,4 kg

2 tl fijn zeezout

1¾ tl deggi mirch (chilipoeder)

35 g knoflook (8-9 teentjes)

30 g verse gemberwortel

1 laurierblaadje

4 kruidnagels

16 zwarte peperkorrels

2 kaneelstokjes

6 groene kardemompeulen

3 zwarte kardemompeulen

75 ml moutazijn

VOOR ERBIJ

40 g boter

2 tl Kebabmasala (blz. 358)

25 ml limoensap, of meer naar smaak

1. Leg de lamsbout in een schaal. Meng het zout en chilipoeder en wrijf de hele lamsbout ermee in. Marineer hem 30 minuten in de koelkast.
2. Rasp de knoflook en gemberwortel op een microplane of maal ze tot een fijne pasta in een vijzel. Wrijf de gemarineerde lamsbout rondom in met deze pasta. Dek hem af en zet hem 12-24 uur in de koelkast.
3. Haal de lamsbout 5 uur voor het serveren uit de koelkast en laat hem 30 minuten op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 °C/hetelucht 160 °C.
4. Leg de lamsbout in een diepe braadpan (met een deksel). Voeg het laurierblaadje, de specerijen en azijn toe en schenk er water bij tot de lamsbout minstens tot de helft onderstaat (ongeveer 300 ml). Leg het deksel op de pan en zet de pan 4 uur in de oven; keer de lamsbout elk uur en voeg water toe wanneer hij tot minder dan een derde onderstaat.
5. Haal hem uit de oven en laat hem 20-30 minuten in het vocht staan. Verwarm de grill voor op hoog.
6. Zeef het vocht in een maatbeker; gooi de inhoud van de zeef weg. Laat de lamsbout in de pan liggen en trek het vlees van het bot; zet het bot apart. Trek het vlees met twee vorken of je handen in reepjes. Voeg 120 ml stovocht, de boter en 2 theelepels kebabmasala toe. Meng, proef en voeg indien gewenst nog wat vocht, limoensap of kebabmasala toe.

VOOR ERBIJ

partjes limoen

extra kebabmasala

gefrituurde groene chilipepers
(naar wens)

7. Strooi het vlees op een bakplaat en grill het 4-5 minuten, tot je een paar knapperige stukjes aan de bovenkant hebt. Leg het bewaarde bot in de pan en leg het vlees erop en eromheen, zodat het geheel op een lamsbout lijkt.
8. Zet de pan met de lams-raan op tafel. Geef er partjes limoen en een kommetje kebabmasala bij, zodat iedereen wat extra over het vlees kan strooien. Je kunt er ook nog gefrituurde groene chilipepers bij serveren.





KOHINOOR FIZZ

Deze cocktail hebben we voor de opening van Dishoom Edinburgh bedacht. Het is een mooi gebalanceerd drankje voor rijke of pittige gerechten, zoals de bijzondere schapen-pepper-fry van Naved (blz. 206).

De basis van een klassieke fizz is simpel: gin, citrus en suikersiroop, geschud met ijs en aangevuld met spuitwater. De eiwitten creëren een mooi schuim – de ‘silver fizz’. Als je geen spuitwater maar mousserende wijn gebruikt, krijg je een ‘diamond fizz’. De Kohinoor is de beroemde diamant die door de Britten werd meegenomen uit India (en die zijn naam deelt met Mr Kohinoor van Britannia Restaurant).

VOOR 6 PERSONEN

~

160 g goede kruisbessenjam
(ongeveer 50 procent fruit)

veel ijsklontjes

120 ml limoensap (ongeveer
4 limoenen)

210 ml London dry gin

30 ml Aperol

2 eiwitten

750 ml (1 fles) prosecco, cava of
champagne, goed gekoeld

schijfje limoen (gedroogd of
vers), voor de garnering

1. Doe de kruisbessenjam in een kom, voeg 80 ml heet water (gekookt en daarna iets afgekoeld) toe en roer tot ze goed gemengd zijn. Schenk de verdunde jam door een fijne zeef in je blender. (Gebruik de bolle kant van een houten lepel om zoveel mogelijk jam door de zeef te wrijven.)
2. Zet zes hoge glazen klaar en vul ze met veel ijs.
3. Doe het limoensap, de gin en Aperol in de blender en voeg dan de eiwitten en 2 grote ijsklontjes toe. Pureer het mengsel ongeveer 30 seconden, tot het glad en schuimig is.
4. Schenk het door een cocktailzeef in de zes glazen. Vul aan met gekoelde mousserende wijn – schenk niet van al te grote hoogte, anders krijg je een vrij vast en niet erg aantrekkelijk schuim.
5. Garneer met een schijfje limoen op de rand van het glas en serveer meteen.





BANDRA
Essie World

MH 01
JA 1448

MH 01
JA 2448

CNG-CAB

Essie World



**‘Een liefdesbrief aan Bombay,
verteld met geweldig eten en verhalen.’**

- Yotam Ottolenghi

**‘Dit boek is echt verrukkelijk. Ik heb niet eerder een kookboek
gelezen waardoor ik nóg sneller mijn koffers wilde pakken.’**

- Nigel Slater

Terwijl je door dit boek bladert, maak je een relaxte wandeling door Zuid-Bombay, overladen met eten en drinken.

Heel geleidelijk ontdek je het simpele genot van ontbijten met chai en omelet bij Kyani & Co., van slenteren in Horniman Circle op een zondagmorgen, eten aan Mohammed Ali Road, struinen over het strand van Chowpatty en 's avonds een frisse neus halen in Nariman Point.

Zodra je je eigen veilige plekjes hebt gevonden, wordt Bombay menselijk en daarna – zonder dat je echt in de gaten hebt wanneer – maakt de stad de verleiding compleet en wordt hij fantastisch.

**UK BESTSELLER – GENOMINEERD VOOR WATERSTONES
BOOK OF THE YEAR – AL MEER DAN 200.000 EX. VERKOCHT**



NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

**KOS
MOS**