

Dhal

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løg og hvidløg. Hak chili fint og riv ingefær fint. Skyl linserne i en sigte og lad dem dryppe af.

Svits løgene i olie i en gryde, til de er klare. Tilsæt spidskommen, gurkemeje, kardemomme, paprika, chili og ingefær og svits kort videre.

Tilsæt linser, kanel og flåede tomater. Kom grøntsagsbouillon i. Lad retten koge 35-40 minutter til linserne er møre. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Pynt med bredbladet persille ved servering. Server med raita.

Ingredienser

1 stort løg
4 fed hvidløg
1 tsk. spidskommen
1/2 tsk. gurkemeje
1/2 tsk. kardemomme
1/2 tsk. paprika
1 chili
1-2 spsk. friskrevet ingefær
200 g røde linser
1 stang kanel
1 dåse flåede tomater, 400 g
5 dl grøntsagsbouillon
Saft af 1 citron
Salt og peber
1 spsk olie til stegning

Pynt: Bredbladet persille

Tilbehør: Raita