

Indisk dhal

Opskrift til 4-6 personer

Se min opskrift på [raita](#) her.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 2-3 gulerødder
- 2 løg
- 3 fed hvidløg
- 3 cm frisk ingefær
- 1 æble
- 1/2 rød chili
- 3 spsk. olie til stegning
- 1 spsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. stødt koriander
- 1 tsk salt + lidt peber
- 1 flaske tomatpassata (700 ml)
- 1 dåse kokosmælk
- 2,5 dl røde linser (målt i tørvægt)

Sådan gør du

1. Hak grøntsagerne fint, eller kom dem i en minihakker eller foodprocessor. Jeg snitter æblet i hånden for at få lidt mere bid. De andre ting kører jeg i en food processor
2. Kom lidt olie i en wok og rist grøntsagerne og krydderierne af her i
3. Kom tomatpassata og kokosmælk i og rør rundt, skru ned til middelvarme
4. Kom nu linser i så væsken dækker og læg et låg på
5. Lad det hele simre i en lille halv times tid til linserne er kogt ud. Rør lidt undervejs, så det ikke brænder på.
6. Smag evt. til med ekstra krydderi og server til din raita