

# DHAL

## DHAL TIL 4 PERSONER

### DET SKAL DU BRUGE

- 4 fed hvidløg, finthakket
- 2 spiseske ingefær, frisk, fintrevet
- 2 spiseske olivenolie
- 3 teske karry, medium
- 1 spiseske stødt spidskommen, stødt
- 1/2 spiseske stødt koriander
- 1/2 teske stødt kardemomme
- 1/2 teskechiliflager
- 6 dl grøntsagsbouillon
- 200 g røde linser
- 2 dåser hakkede tomater



### SÅDAN SKAL DET GØRES

Varm olien i en stor gryde ved middel varme og tilsæt hvidløg og ingefær og rør rundt i 1 minut, hvorefter karry, spidskommen, kardemomme, koriander, og chiliflager tilsættes. Svits krydderierne af i ca. 1 minut under omrøring. Kom linserne i gryden sammen med grøntsagsbouillon og hakkede tomater. Lad det simre under låg i 45 minutter.

Rør jævnligt i gryden og tilsæt evt. lidt vand, hvis den bliver for fast.

Dhal kan serveres med raita, agurkedressing eller naan brød.

Bon appetit