

Dahl



Ingredienten

- gezouten boter
- olijfolie, om in te bakken
- 2 uitjes, fijn gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 1 groene chili, fijngesneden
- 1 tl verse gember, gehakt
- 4 tomaten, ontveld en in brunoise gesneden
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 1 tl komijn
- 2 tl kurkuma
- 2 tl garam masala
- 400 g gekookte rode linzen met bite
- 100 ml kippenbouillon of groentebouillon
- 3 el Griekse yoghurt
- sap en rasp van 1 limoen
- roti paratha
- 1 el granaatappelpitten

Bereiding

- Bak de roti paratha in veel olie, om en om, totdat ze souffleren en laat ze vervolgens uitlekken op bakpapier.
- Verhit de boter en olijfolie in een pan en stoof ui, knoflook, chili, gember en vervolgens de tomaat aan.
- Kruid met zeezout, peper, komijn, kurkuma en garam masala.
- Voeg vervolgens linzen en bouillon toe en warm verder op. Proef en breng eventueel nog extra op smaak.
- Schep over in een leuke kom en werk af met Griekse yoghurt die op smaak is gebracht met zeezout, peper en limoenrasp. Werk verder af met roti paratha en granaatappelpitten.

Recept naar Sergio Herman