

Daal /Linzen Curry

Ingrediënten

1 kop oranje/rode linzen
Stukje gember
Groene peper
1 theelepel kurkuma
1 theelepel mosterdzaad
1 eetlepel olie
1 theelepel komijnzaad
1 teentje knoflook
Verse korianderblaadjes naar smaak

Bereiding

1 kop oranje/rode linzen een paar keer wassen in koud water. Voeg 4 kopjes water toe, een stukje gember en een groene peper. Breng aan de kook. Het schuim dat ontstaat verwijderen. Goed doorroeren en 10 minuten koken op laag vuur. Voeg 1 theelepel kurkumapoeder en zout naar smaak toe. Klop het geheel met een melkklopper en schakel het vuur uit.

Op smaak brengen van de daal

Verwarm 1 eetlepel olie in een klein pannetje. Voeg 1 theelepel mosterdzaad toe. Vuur laag zetten en het pannetje afsluiten met een deksel. Wacht tot de mosterdzaadjes gepoft zijn. Voeg daarna 1 theelepel komijnzaadjes en een gesnipperd teentje knoflook toe. Wacht tot de knoflook lichtbruin is en schakel dan het gas uit. Voeg dit toe aan de daal en garneer met verse korianderblaadjes.

(recept van Rajani Lankhaar)

 **Marian's**
k o o k w e r e l d
Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

