

DAHL

Indiase lizenschotel



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 250 gram nieuwe aardappelen - 1 ui - 1 eetlepel olijfolie - 250 gram rode linzen - 200 ml kokosmelk - 300 ml water - 400 gram gepelde tomaten op sap - ½ bosje verse koriander - 3 tot 4 eetlepels kerriepoeder - zout en peper

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Schil en was de aardappelen en snijd ze tot plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Zet nu de rvs-kom op de machine.
2. Pel de ui en snijd deze in vieren. Hak de ui fijn in de kom door het EXPERT-programma in te stellen op 15 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel de ui van de wand van de kom, voeg de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/120 °C.
3. Voeg het water, de gepelde tomaten, aardappelen, linzen en kokosmelk toe en de helft van de gewassen koriander. Breng op smaak met de kerrie, zout en peper en stel het EXPERT-programma in op 40 minuten/snelheid 1A/105 °C.
4. Serveer de dahl in kommen en bestrooi met de rest van de fijngehakte koriander.

Tip van de chef :

Dahl is een traditioneel Indiaas recept. Het is niet alleen bijzonder smakelijk, maar ook uitstekend voor de

gezondheid. Rode linzen springen tijdens het koken open en vormen dan een structuur die veel weg heeft van puree.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016