

DHAL, INDIASE LINZENSCHOTEL



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

Ingrediënten : 6-8 PERSONEN

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

1. Hak de ui in de kom met het programma EXPERT gedurende 15 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen).
2. Spatel de ui van de wand van de kom, voeg de olijfolie toe en stel het programma EXPERT in op 3 minuten/snelheid 3/120 °C.
3. Voeg het water, de in vier gesneden tomaten met hun sap, aardappelen, vooraf gespoelde linzen, kokosmelk en de helft van de koriander toe. Breng op smaak met de kerrie, zout en peper en stel het programma EXPERT 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.

© foto's Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)