



Sri Lankaanse dhal curry

Romige rode linzen gekookt in kokosmelk met kurkuma en een geurige tempering van look, ui en mosterdzaad. Een troostend Sri Lankaans basisgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

250 gr rode linzen

40 cl water

25 cl kokosmelk

1 kl kurkuma

1 kl gemberpoeder

1 kl zout

Voor de tempering:

2 el zonnebloemolie

1 ui, fijngesnipperd

3 teentjes look, fijngehakt
1 kl mosterdzaad
1 kl kurkuma
10 kerrieblaadjes (optioneel)
1 kl chilivlokken

Bereidingswijze

1. Spoel de linzen. Doe ze met water, kurkuma, gemberpoeder en zout in een pot en breng aan de kook. Schuim af.
2. Zet het vuur laag en laat 15 minuten pruttelen. Giet de kokosmelk erbij en gaar nog 8 minuten tot de linzen zacht en romig zijn.
3. Verhit voor de tempering de olie in een pannetje. Bak het mosterdzaad tot het knettert, voeg dan ui, look, kurkuma, kerrieblaadjes en chilivlokken toe.
4. Bak 4 minuten tot de ui goudbruin en geurig is.
5. Roer de helft van de tempering door de dhal en lepel de rest erover als garnering. Serveer met rijst of roti.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)