



Dal makhani (romige zwarte linzen)

Een rijke, romige Noord-Indiase dal van zwarte urad-linzen en kidneybonen, langzaam gegaard met boter en room. Comfortfood dat je met naan of rijst eet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

200 gr zwarte urad dal (hele zwarte linzen)
50 gr rode kidneybonen (gedroogd) of 150 gr uit blik
2 uien, fijngesneden
3 teentjes look, geperst
1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
2 tomaten, gepureerd, of 200 gr passata
1 theelepel komijnzaad
1 theelepel garam masala
1 theelepel kurkuma

1 theelepel chilipoeder
50 gr boter
100 ml room
1 eetlepel plantaardige olie
Verse koriander, gehakt
Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Week de urad dal en (indien gedroogd) de kidneybonen een nacht in ruim water. Giet af en spoel goed.
2. Kook de linzen en bonen in ruim vers water met een snuf zout in ongeveer 60 minuten zacht, of gebruik een snelkookpan (25 minuten). Ze moeten heel zacht zijn.
3. Verhit in een ruime pan de olie en de helft van de boter en bak het komijnzaad kort tot het geurt.
4. Voeg de uien toe en bak ze glazig en licht goudbruin. Voeg look en gember toe en bak nog een minuut mee.
5. Roer de tomatenpuree, kurkuma, chilipoeder en garam masala erdoor en laat een paar minuten pruttelen tot de olie zich scheidt.
6. Voeg de gekookte linzen en bonen met een deel van hun kookvocht toe en meng goed.
7. Laat het geheel op een zacht vuur minstens 30 minuten zachtjes sudderen, af en toe roeren. Prak een deel van de linzen tegen de rand voor een romige structuur.
8. Roer de room en de resterende boter erdoor en laat nog 5 minuten doorwarmen. Breng op smaak met zout.
9. Bestrooi met verse koriander en serveer warm met naan of basmatirijst.