



## Rode linzendahl met kokosmelk

*Een romige, kruidige stoof van rode linzen die smelten tot een fluweelzachte dahl.*

*Comfortfood boordevol plantaardige eiwitten, heerlijk met rijst of naan.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 300 gr rode linzen
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el verse gember, geraspt
- 1 blik gepelde tomaten (400 gr)
- 400 ml kokosmelk
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl kurkuma
- 1 tl korianderpoeder

0,5 tl chilipoeder  
2 el zonnebloemolie  
600 ml groentebouillon  
1 handvol verse koriander  
sap van 1 limoen  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Spoel de rode linzen goed onder koud water tot het water helder blijft en laat ze uitlekken.
2. Verhit de olie in een ruime pot en stoof de ui zachtjes glazig in ongeveer vijf minuten.
3. Voeg de look, gember, komijn, kurkuma, koriander en chilipoeder toe en bak alles een minuut mee tot het geurig wordt.
4. Schep de gepelde tomaten erdoor en plet ze grof met de achterkant van je lepel.
5. Voeg de linzen, de bouillon en de kokosmelk toe en breng het geheel al roerend aan de kook.
6. Laat de dahl op een zacht vuur zo'n vijftwintig minuten pruttelen, roer regelmatig zodat er niets aanbakt.
7. Kook door tot de linzen helemaal zacht zijn en de saus mooi ingedikt is.
8. Breng op smaak met zout, peper en een flinke scheut limoensap.
9. Werk af met grof gehakte verse koriander en serveer meteen met rijst of warme naan.

---

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