



Indiase Dahl
RECEPT

Indiase Dahl



<?xml version="1.0"?>

Tijd

45 min

Ingrediënten

14 producten

Doen

4 porties

Indiase Dahl

Delen

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Ingrediënten

Hoofdingrediënten

- 1 witte ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl gember, geraspt

- 1,5 kl komijn
- 1 kl kurkuma
- 50 gr rode currypasta
- 400 gr tomatenblokjes
- 400 ml groentebouillon
- 150 gram droge linzen
- 1 brik kokosmelk Suzi Wan
- ½ plantje koriander

Afwerking

- Enkele schijfjes limoen
- Koriander blaadjes
- Naanbrood

Bereiding

- 1
Verhit wat vetstof in een pan en bak de ui twee minuten in de pan.
- 2
Voeg vervolgens de knoflook, gember, komijn, kurkuma en rode currypasta toe en bak nog twee minuten.
- 3
Voeg de tomatenblokjes, groentebouillon en linzen toe en laat gedurende 30 minuten zachtjes inkoken.
- 4
Haal de blaadjes koriander van de steeltjes. Hak de steeltjes heel fijn en voeg toe aan de Indiase curry. Houd de blaadjes koriander opzij voor straks.
- 5
Voeg de kokosmelk toe, laat nog enkele minuten pruttelen en serveer onmiddellijk.
- 6
Verdeel de Indiase curry over de borden en werk af met de korianderblaadjes, enkele schijfjes limoen en naanbrood.

Autres recettes similaires



[Bami goreng met rundvlees](#)

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten

[Meer details](#)



Kokoscrème

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)



Moelleux met kokos

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten

[Meer details](#)



Crème brûlée met kokosmelk

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)

Source URL: <https://be.suziwan.com/recipes/indiase-dahl>