

Dhal kokusbaseret

3 fed hvidløg – presset
1-2 spsk frisk ingefær – revet
1 spsk karry
1 spsk spidskommen (stødt)
1 spsk koriander (stødt)
1 tsk kardemomme
½ ts chiliflager

Ovenstående svitses 2-3 min i lidt olivenolie i en gryde der kan rumme hele retten (3l)

200 gr grønne linser (ikke røde!, men de lidt flade grønne) - skyllet
1 dåse kokusmælk (ikke light) normal dåse str
1 dåse hakkede tomater
½ dåse vand (brug tomatdåsen så du får alt med)
1 boullion terning

Ovenstående tilsættes og gryden simre 45 min m låg – rør undervejs
(evt tilsættes lidt mere vand da det bliver ret tykt – ½ -1 dåse vand mere efter behag)

Smag til med salt.

Server rygende varm toppet med **græsk youghurt** og lun **naan brød**.

Hvis luksus udgave så bland moset avokado i youghurten.