

Bedøm retten og læs mere:



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

📅 4 DAGES HOLDBARHED

# Dahl med brød og yoghurt

## Det skal du bruge

½ stk løg  
1 pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
1 tsk garam masala  
½ pose karry  
½ tsk spidskommen  
½ pose tomatpuré  
1 pose røde linser  
½ pose grøntsagsbouillon  
2 stk pitabrød  
½ pk koriander, frisk  
1 dl yoghurt naturel  
1 stk skoleagurk  
100 g kålmix  
½ pose ponzu sauce

## Det skal du have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Dahl:** Pil og hak løg. Varm olien med ingefær/hvidløg/chili op i en gryde og steg løg og ved svag varme til de er klare. Tilsæt garam masala, karry, spidskommen og rør godt rundt. Tilsæt tomatpuré, linser, bouillon og 3 dl vand. Bring det i kog og lad det koge under låg 15-20 min. Rør jævnlig og tilsæt evt. mere vand, hvis det koger for meget ind. Smag til med salt og peber.
- Varm pitabrød på en brødrister. Skyl og hak koriander groft.
- Salat:** Skær top og bund af agurken. Læg den på skærebrættet bank den med håndfladen, så den går let i stykker. Skær den i grove stykker på skrå, kom det i skål og bland med kålmix og ponzu sauce.
- Servér dahl med yoghurt og lunt pitabrød samt salat til.