



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Dahl med blomkål og raita

Det skal du bruge

1/2 stk løg
1 fed hvidløg
1/2 stk ingefær
1 stk bagekartoffel
1 stykke blomkål
1/4 stk rød chili
1/2 pose garam masala
1/2 dåse hakkede tomater
1 pose røde linser
1/2 pose grøntsagsbouillon
1/2 pk mynte, frisk
1 stk skoleagurk
1 dl græsk yoghurt
1/4 tsk spidskommen

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Grøntsager:** Pil løg og hvidløg og hak det fint. Skræl og riv ingefær. Skræl kartoffel og skær i tern. Skyl blomkål og del den i små buketter. Hak chili **TIP:** Fjern kerner og frøvægge, hvis du ikke ønsker retten så stærk. Sæt en gryde over med lidt olie og svits løg og 1/3 af hvidløget. Tilsæt garam masala, ingefær, chili og hakket tomat.
- 2. Dahl:** Tilsæt garam masala, ingefær, chili, hakket tomat, linser, kartofler, bouillon og 3 dl vand. Bring det hele i kog og lad det koge under låg ca. 20 min. Rør jævnligt og tilsæt evt. mere vand, hvis det bliver for tørt.
- 3. Blomkål:** Tilsæt blomkål og lad det simre med de sidste 10 min. til linser og blomkål er mørt. Smag til med salt og peber.
- 4. Raita:** Skyl og hak mynte. Skyl agurk, flæk på langs, fjern kernerne og skær i tern. Bland dem med yoghurt, resten af hvidløget og spidskommen i en skål. Drys med hakket mynte.
- 5. Servér** dahl'en med raita.