



Sri Lankaanse dhal curry

Romige rode linzen gekookt in kokosmelk met kurkuma en een geurige tempering van look, ui en mosterdzaad. Een troostend Sri Lankaans basisgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

250 gr rode linzen

400 ml water

250 ml kokosmelk

1 kl kurkuma

1 kl gemberpoeder

1 kl zout

Voor de tempering:

2 el zonnebloemolie

1 ui, fijngesnipperd
3 teentjes look, fijngehakt
1 kl mosterdzaad
1 kl kurkuma
10 kerrieblaadjes (optioneel)
1 kl chilivlokken

Bereidingswijze

1. Spoel de rode linzen grondig onder koud stromend water en laat ze uitlekken.
2. Doe de linzen samen met het water, de kurkuma, het gemberpoeder en het zout in een ruime kookpot en breng aan de kook op middelhoog vuur. Schep eventueel schuim van het oppervlak.
3. Zet het vuur laag en laat de linzen 15 minuten zachtjes pruttelen zonder deksel, tot ze beginnen uit elkaar te vallen.
4. Voeg de kokosmelk toe, roer goed en laat nog 8 minuten verder garen op laag vuur tot de dhal romig en gebonden is. Voeg indien nodig een scheutje extra water toe als de massa te dik wordt.
5. Maak ondertussen de tempering: verhit de zonnebloemolie in een kleine steelpan op hoog vuur. Voeg het mosterdzaad toe en bak tot de zaadjes beginnen te knetteren en springen.
6. Voeg daarna de gesnipperde ui, de fijngehakte look, de kurkuma, de kerrieblaadjes en de chilivlokken toe. Bak al roerend gedurende 4 minuten tot de ui goudbruin en geurig is.
7. Roer de helft van de tempering door de dhal. Lepel de rest erover als garnituur net voor het serveren.

Tip

Verse kerrieblaadjes geven een authentiekere smaak dan gedroogde. Je vindt ze in de meeste Aziatische supermarkten. Heb je ze niet bij de hand, laat ze dan gewoon weg.

Lekker met

Gestoomde basmatirijst of roti.