

LINZENPUREE, SAMBAR DAL

- 250 gr bruine linzen
- ¼ tl fenegriek
- Zout naar smaak

- 50 gr geraspte kokos
- 2 tl komijn
- 1 el koriander
- ½ tl kardemom
- ½ tl hot chili poeder
- 1 tl mosterdzaad
- 1 tl geelwortel
- ¼ tl asafoetia
- 2 teentjes knoflook

- 50 gr tamarinde pulp
- 2 tl bruine suiker
- 2 el korianderblaadjes, fijn gesneden
- ½ fijngesneden groene peper

Kook de linzen met de fenegriek en wat zout gaar in ca. 1 uur.

Bak in ca. 3 minuten (zonder olie) onder voortdurend roeren de kokos, komijn, koriander, kardemon, chili, mosterdzaad, geelwortel, asafoetia en de knoflook.

Voeg hier aan toe de tamarindepulp, bruine suiker, korianderblaadjes en de groene peper, sudder nog 2 minuten.

Voeg hier aan toe de (eventueel afgegoten) linzen en kook nog 10 minuten door.

Eventueel gedeeltelijk pureren.