Hoofdgerechten / India

Dal tadka



Een linzenstoofpotje afgewerkt door er sissend gekruid vet overheen te gieten. Die stap is het gerecht.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Toordal — gespoeld
- ☐ 3 eetlepels Ghee
- ☐ 0,5 theelepel Mosterdzaad
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 2 stuks Gedroogde rode pepers
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 0,5 theelepel kurkuma
- ☐ 1 theelepel komijnzaad
- ☐ 4 teentjes knoflook – in dunne plakjes gesneden
- ☐ 2 stuks Tomaat
- ☐ 1 snufje Asafoetida

Zo maak je het.

01 Zet de linzen onder drie kopjes water, voeg de kurkuma toe en laat afgedekt dertig minuten sudderen, tot de korrels tot een zachte massa samenvallen.

02 Pureer een deel van de linzen tegen de zijkant van de pot en breng op smaak. De consistentie moet die van een dikke soep zijn.

03 Bak de ui apart goudbruin, voeg de tomaten toe en kook tot ze in een saus uiteenvallen. Roer dit door de linzen.

04 Verhit de ghee in een kleine pan tot hij net niet rookt. Voeg de mosterdzaadjes toe; ze zouden binnen enkele seconden moeten knetteren.

05 Voeg de komijn in één keer toe, de knoflook en de pepers tien seconden later, de asafoetida twintig seconden daarna. Het geheel duurt minder dan een minuut en kan niet alleen worden gelaten.

06 Giet de zinderende tadka rechtstreeks in de linzen; het moet sissen. Roer één keer en serveer met rijst of platbrood.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Sriyarao22 / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / dal-tadka