



Dal Palak

Ingredienser

Röda linser	- 150 gram (kokta)
Gul lök	- 2 (finhackad)
Tomat	- 1 (grovhackat)
Spenat	- 250 gram (finhackad)
ingefära & vitlökspasta	- 1 tesked
Vitlök	- 2 matsked (finhackad)
Garam masala	- 1 tesked
Kummin	- 1 matsked
Gurkmeja	- ½ tesked
Chiliflakes	- 1 tesked
Salt	- efter behag
Citron	- ½ tesked
Olja	- 2 matsked
Grön Chili (valfritt)	- 1 or 2(finhackad)
Färsk koriander	- 1 handfull (finhackad)

Gör så här

- Sätt en gryta på medium värme, häll i 2 matskedar olja.
- När oljan är varm, lägg i den hackade löken och fräs till den mjuknat
- Lägg i ingefära och vitlökspastan och låt det fräsa någon minut
- Häll i tomaterna och låt dem koka tills de har mjuknat
- Tillsätt Garam masala, gurkmeja och om du vill ha i grön chili.
- Tillsätt de röda linserna, finhackad spenat och tillsätt vatten till önskad konsistens på din Dal
- Dra pannan från plattan och tillsätt citronjuicen
- Ta en ny gryta och värm upp 1 matsked olja
- Häll i kumminfrön, chiliflakes och finhackad vitlök Låt det fräsa ordentligt
- Häll kryddorna över dalen
- Garnera med koriander
- Servera med ris eller indiskt bröd