



Indisk daalgryta med papadums

Ingredienser

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 tsk mald koriander | 3 dl kokta desikikärter eller vanliga kikärter (det går också bra med röda linser) |
| 1 tsk spiskummin mald | 1 burk med kidneybönor |
| ½ tsk mald gurkmeja | 1 rödlök, hackad |
| 1 kryddmått chilipulver | 4 st vitlöksklyftor |
| 1 tsk paprikapulver | 1 paket krossade tomater |
| ½ tsk salt | ½-1 burk kokosmjölk |
| 1 tsk riven färsk ingefära | olja till stekning |

Gör så här

Stek lök, ingefära och vitlök i oljan, så att löken blir mjuk.
Tillsätt alla kryddor, fortsätt att steka i ett par minuter.
Du kan tillsätta lite vatten så att kryddorna inte bränns.
Tillsätt kikärter och bönor. Tillsätt tomaterna. Koka i 10 minuter
Rör ned kokosmjölken och koka i 5 minuter till.
Smaka av med salt.
Dekorera med koriander om du vill.

Servera med ris eller papadums. Papadums är ett hårt linsbröd som du kan köpa färdigt och bara värma upp så att de blir krispiga.