

Linsröra med tomat och ingefära – Daal Fry

3 portioner

2 dl röda linser

4 dl vatten

2 finhackade vitlöksklyftor

1 bit ca 3x3 cm ingefära

1 skivad lök

3 hackade tomater eller en burk tomatkross (jag brukar ta tomatkross på burk)

2 msk olja

2 tsk kummin

2 tsk senapsfrön

½ tsk rött chilipulver (kan minskas för att inte få så starkt för vata)

1 tsk salt

Koriander gärna färsk om man får tag på

Skölj och koka linserna i cirka 20 min tills de är ordentligt mjuka.

Finhacka vitlök och ingefära fint tillsammans.

Skiva löken. Hacka tomaterna grovt (om man har färska tomater)

Hetta upp olja i en wokpanna, tillsätt kummin, senapsfrön och bryn hastigt. Lägg i löken, bryn den, och tillsätt till sist den finhackade vitlöken och ingefäran. Bryn någon minut.

Lägg i tomaterna och låt dem fräsa en stund. Tillsätt rött chilipulver och salt, rör om.

Häll i den kokta linsröran med allt spad, rör om och låt koka i 5 minuter.

Hacka koriandern, tillsätt sist. Kan läggas överst så blir det fint grönt ovanpå.

Servera med ris.