

Daal - indisk linsgryta

1 gul lök
2 morötter
2 vitlöksklyftor
0,5-1 röd chili
3 cm färsk ingefära
olja att steka i
2 msk tomatpuré
1 msk garam masala
400 g krossade tomater
2,5 dl röda torkade linser
4 dl vatten
1 umamibuljongtärning (el valfri)
500 ml kokosmjölk
1 lime, saften
0,5-1 tsk salt
ev. chiliflakes för mer hetta

Till servering

färsk koriander eller persilja
knaperstekt hallomi
naanbröd eller vitlöksbröd