



## Rode Linzenpotje

### Ingrediënten:

- 1 theel komijn zaadjes
- 1 eetl (wal)notenolie
- 1 theel mosterdzaadjes
- 1 gesnipperde (rode)ui
- 1 fijn gesneden of geperst teentje knoflook
- ½ theel rode chilivlokken
- 1 theel fijngesneden verse gember
- ½ theel garam masala
- ½ theel Kurkuma (geelwortel)
- 200 gr rode linzen
- 2 fijngesneden tomaten (of handvol snoeptomaatjes)
- 100 ml dikke yoghurt
- Voor de garnering:
  - Handvol rozijnen (ongezwavelde)
  - Verse koriander (desnoods snuf korianderpoeder)
  - Evt handvol fijngehakte amandelen,

**Nodig: koekenpa/ braadpan die je met deksel kan afdekken**

### Bereiding

Snijd de knoflook en gember fijn, doe de chilivlokken, garam masala en kurkuma alvast bij elkaar in een kommetje. Snijd de tomaat in stukjes en snipper de ui. Zet alvast de linzen klaar en een maatbeker met 700 ml water.

Rooster de komijnzaadjes in een koekenpan zonder olie tot ze lekker gaan ruiken en stamp ze dan fijn in een vijzel. (houd je niet van komijn, dan kan je dit weglaten) verwarm de olie in een pan en rooster de mosterdzaadjes tot ze beginnen te springen. Zet dan t vuur wat lager en voeg de ui toe. Bak die glazig. Voeg de kruiden uit je kommetje en de knoflook en gember toe. Even meebakken. Roer dan de linzen door t kruidenmengsel en bak 1 minuut mee. Water en tomaatjes toevoegen. Dek de pan af met een deksel en laat t geheel op een zacht vuurtje 15 min pruttelen. De linzen worden helemaal zacht en papperig. Roer af en toe.

Hak ondertussen je amandelen fijn (ander soort noten kan ook) en rooster ze bruin in een pan. Snijd je koriander fijn. Zet de yoghurt klaar.

Schep de linzen op de borden en garneer met een toef yoghurt (koe, geit of schapenyoghurt is allemaal goed), de rozijnen en de noten.

