**Dhal van rode linzen**

Nodig:

Rode linzen, 350 gram.

Ui, een grote.

Tomaten, vijf of zes.

Gember, circa 50 gram verse geraspte of fijngesneden.

Knoflook, twee flinke tenen geraspt of fijngehakt.

Chilipeper, een rode met zaadjes als je van pittig houdt of zonder zaadjes als je het niet zo pittig wilt maken.

Tomatenpuree, een eetlepel.

Komijnzaad, drie theelepels.

Mosterdzaad, twee theelepels.

Kerriepoeder, drie theelepels.

Komijn, gemalen, vier theelepels.

Kurkuma, een theelepel.

Chilipoeder, rood, een snuf.

Kaneelstokjes, twee of een flinke snuf kaneel.

Groentebouillon, 4 tot 5 dl.

Citroensap van een citroen.

Munt, bosje fijngesneden.

Koriander, bosje fijngesneden.

Olie om te bakken.

Bereiding:

Verhit een beetje olie in een pan. Voeg komijnzaad en mosterdzaad toe, pas op dit spat! en bak ongeveer een halve minuut. Voeg de ui toe en bak glazig. Voeg gember, knoflook, chilipeper, kerriepoeder, gemalen komijn, kurkuma en chilipoeder toe en bak dit een paar minuten mee. Voeg de tomatenpuree toe. Spoel de rode linzen af (onder de kraan) en voeg met de tomaten, kaneelstokjes en groentebouillon toe. Breng aan de kook en laat in ongeveer 20 tot 30 minuten koken tot de linzen gaar zijn en de dhal gebonden is. Serveer met verse munt en koriander.

Lekker met Turks brood en knoflookyoghurt