Indiase dahlsoep

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

2 teentjes knoflook
2 eetlepels verse gember
1 ui
arachideolie
400 gram linzen
1 1⁄2 theelepels komijnpoeder
1⁄2 theelepel kaneelpoeder
1⁄2 theelepel kardemompoeder
1⁄2 theelepel cayennepeper
1⁄2 theelepel kurkumapoeder
1 1⁄2 l water
3 muntblaadje
1 eetlepel rodewijnazijn
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Hak de knoflook fijn. Rasp de gember en snipper de ui. Bak de ui in een diepe pan in een scheutje arachideolie glazig. Voeg de knoflook en gember toe en roerbak 2 minuten.**

2. **Voeg de linzen, specerijen en een snuifje zout toe en roerbak gedurende 1 minuut. Blus met het water en breng aan de kook.**

3. **Zet het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat 20 minuten sudderen. Voeg eventueel extra water toe als de soep te dik is. Hak de munt ondertussen fijn.**

4. **Zet het vuur uit en roer er de rode- wijnazijn door. Breng verder op smaak met peper en zout en werk af met de munt.**