

Dahl s korenjem in bučo

45–50 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

200 g	Rdeče leče, oprane
300 g	Buče Hokaido ali maslene buče
2	Velika korenčka
200 ml	Kokosovega mleka iz pločevinke
600 ml	Zelenjavne jušne osnove ali vode
1	Čebula
2 žlici	Olivnega olja
1 čajna žlička	Kurkuma mleta
1 čajna žlička	Ingver mleti
0.5 čajne žličke	Čili v prahu
0.5 čajne žličke	Česen in poper
	Sol po okusu
1 čajna žlička	Limetinega soka

Priprava

1. Korenje in bučo olupite ter narežite na kocke. Čebulo in česen olupite ter drobno sesekljajte. V globoki ponvi ali kozici na srednji temperaturi segrejte olje. Dodajte čebulo in jo pražite približno 5 minut, da se zmehča. Dodajte česen in pražite še približno minuto, da zadiši.
2. Dodajte kurkumo, ingver in čili. Na nizki temperaturi mešajte približno 30 sekund, da začimbe sprostijo svojo aromo, pri tem pa pazite, da se ne zažgejo.
3. Dodajte bučo, korenje in oprano rdečo lečo. Dobro premešajte, da se vse sestavine obdajo z začimbami, nato prilijte kokosovo mleko in zelenjavno jušno osnovo. Začinite s soljo in poprom. Ko zavre, zmanjšajte temperaturo, pokrijte in kuhajte 20–25 minut. Občasno premešajte in kuhajte, dokler se leča, korenje in buča popolnoma ne zmehčajo.
4. Po želji del jedi na kratko pretlačite s tlačilko za krompir ali paličnim mešalnikom, da dobite bolj kremasto teksturo. Nekaj zelenjave lahko pustite v koščkih. Odstavite z ognja, vmešajte limetin sok in po potrebi dodatno solite. Postrezite toplo s kuhanim basmati rižem ali kruhom naan.