

Curry med grønne linser

1 gryte

4 store løk, hakket	7 ss / 1 dl malt koriander
6 store paprika, hakket	(kan sløyfes)
2 hele hvitløk, hakket	3 kg grønne linser
7 ss / 1 dl malt ingefær	10 liter vann
7 ss / 1 dl spisskummen	3-4 ss Vegeta
7 ss / 1 dl kardemomme	5 dl olje
7 ss / 1 dl gurkemeie	

Varm oljen i en stor gryte og tilsett løk og paprika. Stek til det blir mykt og tilsett hvitløk og krydder, utenom buljong. Stek til krydderne begynner å dufte.

Tilsett linser og vend inn til de er godt dekket med krydder og olje. Ha i vann (gjerne forkokt) og kok til linsene er møre, 40-60 minutter.

Tilpass salt og krydder etter smak.

STIFTELSEN
ROBIN
HOOD
HUSET