

Dahl med Raita & linselefser - til 4 jyder (2024):

Start madlavningen med at røre Raita sammen, så det kan hydrere under hele madlavningen. Herefter laves dejen til linselefser. Herefter påbegyndes Dahl, og mens det står i termoposer bages vores linselefser.

Ingredienser Dahl:

4	fed	Hvidløg – meget grofthakket og tørret
2	spsk	Ingefær – meget grofthakket og tørret
3	tsk	Karry – medium
1	spsk	Stødt spidskommen
½	spsk	Stødt koriander
½	tsk	Stødt kardemomme
½	tsk	Chiliflager
2	tsk	Boulliontern, grøntsagsboullion
200	gram	Røde linser
2	dåser	Hakkede tomater – tørret til læder
2	spsk	Olivenolie (i fælles beholder)
		Salt, peber

Forberedelse af Dahl hjemmefra:

Boullion og hvidvin hældes i en gryde og sættes i kog. Risotto risene tilsættes, og koges ved svag varme til risene har absorberet væsken. Derved er risene forkogte, og har optaget smagen af vin og boullion. Massen tørres på bagepapir i en tørremaskine.

Løg og hvidløg pakkes sammen når det er tørret.

Svampe og persille pakkes sammen når de er tørret

Olie tages med i en fælles beholder til turen.

Man kan med fordel pakke de tørrede ingredienser i papirsposer eller madpapir før det vacuumpakkes. Dermed kan al luften suges ud, og de tørrede ingredienser kan ikke stikke hul i vacuum pakningen.

Tilberedning af Dahl på turen:

Varm olien i to gryder med middelvarme, og fordel hvidløg og ingefær. Rør rundt ca. 1 minut.

Fordel herefter karry, spidskommen, kardemomme, koriander, og chiliflager ligeligt. Svits krydderierne af i et minuts tid under omrøring.

Fordel linserne i gryderne. Tilsæt 5 dl vand og et boulliontern per gryde. Herefter fordeles tomatlæderet.

Bring gryderne i kog med jævnlig omrøring, og sæt dem i termopose 25 minutter.

Kog den herefter op og tilsæt vand til den er tilpas tyktflydende. Smag til med salt og peber. Den skal småkoge til linserne er færdige.

Ingredienser Raita:

1	håndfuld	Frisk mynte – tørret
3	dl	Græsk youghurt
1/2	stk	Agurk – tørret
1	fed	Hvidløg – grofthakket og tørret
1/2	tsk	Stødt spidskommen
		Salt, peber

Forberedelse af Raita hjemmefra:

Mynten skal renses og hakkes meget groft før den tørres. Agurk halveres på langs og skæres i 4 mm skiver før den tørres. Hvidløg hakkes groft før den tørres. Ingredienserne pakkkes sammen.

Den græske youghurt smøres ud i et 0,5 cm tykt lag på bagepapir, før det tørres i dehydrator.

Man kan med fordel pakke de tørrede ingredienser i papirsposer eller madpapir før det vacuumpakkes. Dermed kan al luften suges ud, og de tørrede ingredienser kan ikke stikke hul i vacuum pakningen.

Tilberedning af Raita på turen:

Rør ingredienserne til raitaen sammen og tilsæt 2-3 dl kold vand til den er tyktflydende. Lad den stå og trække til al agurkerne er hydreret. Smages til med salt og peber.

Serveres på Dahl.

Ingredienser Linselefseser:

4	dl	Linser – blendet til pulver
2	spsk	Maizena majsstivelse
1	tsk	Spidskommen
1/2	tsk	Hvidløgpulver – eller 1/2 tørret hakket hvidløg
6	dl	vand
1/3	tsk	Salt

Forberedelse af Linselefseser hjemmefra:

Linser blendes. Maizena, hvidløg, spidskommen og salt tilsættes. Pakkes i papirspose før det vacuumeres.

Tilberedning af Linselefseser på turen:

Dejen røres op med 5-6 dl vand til den er af samme tykkelse som pandekage dej. Lefserne bages ca. 2 minutter på en oliesmurt pande til dejen virker tør, vendes og steges gyldne på den anden side.