

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

Start madlavningen med at røre Raita sammen, så det kan hydrere under hele madlavningen. Er der plads kan man tage frisk creme fraiche med og røre op med de tørrede ingredienser. Efter det laves dejen til linselefserne. Så påbegyndes Dhal, og mens det står i termoposer bages vores linselefser på panden.

Ingredienser Dhal:

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	Bouillontern, grøntsagsbouillon
200	gram	Røde linser
2	dåser	Hakkede tomater – tørret til læder
2	spsk	Olivenolie (i fælles beholder)
		Salt, peber

Forberedelse af Dhal hjemmefra:

Hvidløg og ingefær pakkes sammen når det er tørret. Karry, spidskommen, koriander, kardemomme og chiliflager pakkes sammen. Tomatlæder pakkes for sig selv. Linser pakkes for sig selv. Gerne en pakke per gryde for hver.

Olie tages med i en fælles beholder til turen. Bouillontern pakkes sammen med øvrige ingredienser.

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 middelfarve, 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 bouillontern 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
½	stk	Agurk – tørret
1	fed	Hvidløg – grofthakket og tørret
½	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 pakkes sammen.

Den græske youghurt smøres ud i et 0,5 cm tykt lag på bagepapir, før det tørres i dehydrator ved ca 45 grader. Den tørrede cremefraiche males til pulver i en blender. Creme fraiche pakkes for sig selv.

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:

Tilsæt 2-3 dl kold vand til creme fraiche pulveret, og lad den trække til den er tyktflydende. Smagen er der, men den vil være lidt grynet. Eventuelt kan der medbringes 3 dl frisk creme fraiche på karton, eller i en pose som er vacuumpakket.

Rør ingredienserne til raitaen i creme fraichen. Lad den stå og trække til det er hydreret. Der skal eventuelt tilsættes lidt vand undervejs. Smages til med salt og peber.

Serveres på Dahl.

Ingredienser Linselefser:

4	dl	Linser – blendet til pulver
2	spsk	Maizena majsstivelse
1	tsk	Spidskommen
½	tsk	Hvidløgpulver – eller ½ tørret hakket hvidløg
6	dl	vand
1/3	tsk	Salt

Forberedelse af Linselefser hjemmefra:

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

Tilberedning af Linselefser 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.