

RED LENTIL DAL SC400



Catégorie: Soupes

Créée le 2022-02-04

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 23:20 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS

170 gramme(s) diced carrot

15 gramme(s) cumin seeds

15 gramme(s) Mustard seeds

3 gousse ail

10 gramme(s) fresh ginger

180 gramme(s) onion cut in quarter

30 millilitre(s) huile d'olive

10 gramme(s) Garam Masala

15 gramme(s) ground turmeric

1/2 cuillère(s) à café shredded dry chili

350 millilitre(s) eau

400 millilitre(s) lait de coco

250 gramme(s) split red lentils

350 gramme(s) tomates mûres

80 millilitre(s) jus de citron

20 gramme(s) coriander leaves

1 pincée poivre

salt to taste

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).