

Khichadi

2 personer

1-2 dl röda linser

1-2 dl mungbönor (blötlagda)

1-2 dl basmatiris

Olivolja eller ghi

1 tsk gurkmeja

1 tsk spiskummin

1 tsk koriander

1/2-1 lök

2 tsk färsk hackad ingefära

1-2 klyftor hackad vitlök

Ev. krossade tomater

8-16 dl vatten (efter hur fast man vill ha Khichadin, samt efter mängden ris/linser)

Salt efter smak, gärna bergsalt

Hetta upp stekpannan med antingen ghi eller olivolja. Fräs gurkmeja, spiskummin, koriander, lök, ingefära och vitlök. Tillsätt ev. krossade tomater. Lägg i de sköljda linserna, bönorna och riset, rör om och häll i vatten. Låt koka i ca 1/2 timme med locket på. Khichadin är klar när linserna smulas ihop. Salta efter smak.