



Sitruunalinssit

Aineet: 500 g punaisia linssejä
1/2 dl öljyä
2 sipulia
2 kanelitankoa
1 rkl raastettua tuoretta inkivääriä
12-14 dl vettä
3 kanaliemikuutiota
1/4-1/2 tl punapippuria
1/2-1 sitruunan mehu ja liha
2 laakerinlehteä
1 pieni sipuli
2-4 valkosipulin kynttä

Valmistus: Pese linssit, kunnes pesuvesi on kirkasta ja anna kuivahtaa hetken.

Paista pilkottu sipuli kullanväriseksi ja pehmeäksi öljyssä. Lisää öljyyn kanelitanko, linssit ja inkivääri. Hauduta noin 10 minuuttia. Lisää sen jälkeen vesi, kanaliemikuutiot ja punapippuri. Anna kiehua erittäin pienellä tulella toiset 10 minuuttia.

Lisää sitruunamehu ja hedelmäliha ja anna linssien hautua kannen alla sähkölieden teholla 1 tai 2 noin 50 minuuttia. Hämmennä usein. Vaikka käytätkin paksupohjaista kattilaa, linssit tarttuvat helposti pohjaan. Kun neste on imeytynyt ja seos on löysähköä puuroa, se poistetaan liedeltä.

Paista rasvassa sipuli, murskatut laakerinlehdet ja valkosipulin kynnet ja lisää ne linsseihin ennen tarjoilua. Koristele tarjoiluvati persiljasilpulla. Linssit ovat herkullisia chapatileivän kanssa.

Tämä linssiruoka on vaatimattomasta ulkonäöstään huolimatta hämmästyttävän maukasta ja raikasta juuri sitruunaisen makunsa ansiosta.