

## Græskar-dal

Til 4 personer, kan frys

1 løg

2 fed hvidløg

400 g hakkaido græskar

2 tsk støt koriander

1 tsk spidskommen

2 tsk garam masala

1 tsk kokos olie

400 g hakkede tomater

6 dl vand

Grøntsagsbouillonpulver

Hak løg, hvidløg og græskar

Svits krydderier i kokosolien, tilsæt løg, hvidløg og græskar

Skyl linserne og kom dem sammen med grøntsagerne samt hakkede tomater, vand og bouillon

Kog det hele i 20-25 min. Rør rundt i gryden undervejs

Smag til med tamari, og server med hakket koriander og sojayoghurt.