DAHL-LING, DIT IS VOOR JOU!

Sinterklaasprintables voor één cadeaupot

Print op ware grootte en knip langs de grijze stippellijnen

Dahl-ling, dit is voor jou!

VOOR TWEE PERSONEN

ZELF TOEVOEGEN

350 ml water, 200 ml kokosmelk en eventueel wat limoensap.

IN DE POT

Rode splitlinzen, kurkuma, komijn, koriander, gemberpoeder, knoflookpoeder, chilivlokken en zout.

ZO MAAK JE DE DAHL

1. Doe de volledige inhoud van de pot in een kookpan.
2. Voeg het water en de kokosmelk toe en roer alles goed door.
3. Breng de dahl al roerend aan de kook.
4. Laat 15 tot 20 minuten zachtjes koken tot de linzen gaar zijn. Roer regelmatig.
5. Voeg wat extra heet water toe als de dahl te dik wordt voordat de linzen gaar zijn.
6. Proef en voeg eventueel wat limoensap toe. Lekker met rijst, naan of platbrood.

GEVULD OP: _____





EEN POTJE VOL WARMTE

Dahl-ling,

dit is voor jou!

Kruidig en verwarmend

DAHL-LING VOOR JOU!

MET LIEFDE GEMAAKT