

# Linse curry med spinat

4

- 100 g. linse
- 150 helbladet frosen spinat
- 2,5 dl. vand
- 1 løg
- 1 spsk. olie
- ½ tsk. sennepsfrø
- 1/4 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. garam masala
- håndfuld karryblade
- 2 grønne chili
- salt

image/jpeg ikon [IMG\\_4103.JPG](#) [1]

image/jpeg ikon [IMG\\_4101.JPG](#) [2]

image/jpeg ikon [IMG\\_4102.JPG](#) [3]

image/jpeg ikon [IMG\\_4103.JPG](#) [4]

- Svits sennepsfrø, løg, karryblade og chili i lidt olie.
- Put vand, linse og gurkemeje i en gryde, og lad det koge. Når Linsen er halvkogt, tilføj frossenspinat. Lad gryden stå smire i 5 min, og tilføj salt, garam masala og svitsede løg i retten.

[Share this](#) [5]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/tilbehor/linse-curry-med-spinat>

## Links:

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_4103.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_4103.JPG)

[2] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_4101.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_4101.JPG)

[3] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_4102.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_4102.JPG)

[4] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_4103\\_0.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_4103_0.JPG)

[5]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbehor%2Flinse-curry-med-spinat&amp;linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbehor%2Flinse-curry-med-spinat&amp;linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)