Hoofdgerechten / India

Hyderabadi Dum Biryani

Lagen met saffraan gekleurde basmati en in yoghurt gemarineerde kip, verzegeld onder een met deeg gekrompen deksel, langzaam gekookt op een tawa zodat de stoom die erin zit elke korrel van binnenuit parfumeert. Wanneer het zegel aan tafel wordt verbroken, stijgt een wolk van rozenwater, foelie en verkoold vlees op en vult de kamer.

Tijd 210 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 kg Kipstukken met bot (been en dij)
- ☐ 2 el Biryani masala (gemalen: koriander, komijn, kardemom, kruidnagel, zwarte peper, kaneel, foelie)
- ☐ 2 eetlepels vers citroensap
- ☐ 2 theelepel zout
- ☐ 3 liter water, zwaar gezouten (voor parboilen)
- ☐ 4 eetlepels Ghee
- ☐ 0,5 theelepel saffraanstrengen gedrenkt in 3 eetlepels warme melk
- ☐ 20 blaadjes Verse muntblaadjes
- ☐ 200 g Volle yoghurt
- ☐ 1 eetlepel Kashmiri rode chilipoeder
- ☐ 2 eetlepels gember-knoflookpasta (gelijke delen)
- ☐ 500 g Oude basmatirijst, afgespoeld en geweekt 30 min
- ☐ 1 el Hele kruiden: laurierblaadjes, kardemom, kruidnagel, kaneelstokje, steranijs
- ☐ 3 middelgrote dun gesneden uien, gefrituurd tot mahoniehout (birista)
- ☐ 1 eetlepel rozenwater
- ☐ 200 g Atta (volkoren)deeg om te sealen (dum)

Zo maak je het.

01 Meng de stukken kip in een grote kom met yoghurt, biryani masala, Kashmiri-chilipoeder, citroensap, gember-knoflookpasta en zout. Gebruik je handen om de marinade in elke spleet te werken – kom onder de huid, in de gewrichten en tussen de botten. De yoghurt moet elk stuk volledig bedekken met een dikke, roestrode pasta. Dek af en zet minimaal 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht. Het melkzuur in de yoghurt begint het eiwit mals te maken, terwijl de kruiden het vlees van de oppervlakte naar binnen parfumeren. Laat de kip vóór het koken 30 minuten op kamertemperatuur komen; koude kip zal stomen in plaats van dichtschroeien en zal ongelijkmatig koken in de dum.

02 Breng een grote pan met sterk gezouten water (het moet naar zee smaken – ongeveer 1 eetlepel zout per liter) aan de kook. Voeg de hele kruiden toe (de laurierblaadjes, kardemom, kruidnagel, kaneel en steranijs) en laat ze 2 minuten in het water bloeien voordat je de geweekte, uitgelekte rijst toevoegt. Kook de rijst krachtig aan de kook, terwijl u één keer zachtjes roert, gedurende precies 5-6 minuten. De rijst is klaar voor dum als elke korrel voor 70% gaar is: de buitenkant is zacht maar de kern heeft nog steeds een krijtwitte, stevige weerstand als je door één korrel bijt. Giet onmiddellijk af door een fijnmazige zeef, niet afspoelen. Het zetmeelrijke, met kruiden geparfumeerde oppervlak van de gedeeltelijk gekookte granen is essentieel voor het binden van de lagen als ze in de dum eindigen.

03 Verhit in een brede pan met dikke bodem (een degchi of een Nederlandse oven van 28 cm) 2 eetlepels ghee op hoog vuur tot het rimpelt. Indien nodig in batches werken – de pan niet te vol maken – schroei de gemarineerde stukken kip, met de velkant eerst naar beneden, gedurende 3-4 minuten per kant. Je kookt de kip niet gaar; je bruint het oppervlak van de marinade om de gekarameliseerde korst te creëren die de biryani zijn hartige basis geeft. De yoghurt gaat spetteren en de kruiden bloeien explosief in het hete vet. Zodra alle stukken zijn dichtgeschroeid en in een enkele laag in de pan zijn geplaatst, giet je de resterende marinade eromheen en zet je het vuur laag. Kook, onafgedekt, gedurende 8-10 minuten tot de marinade is ingekookt tot een dikke, aanhangende jus rond de kip.

04 Begin met de rijstlagen met de kip uitgespreid op de bodem van de pot in de jus. Verdeel de helft van de voorgekookte rijst over de kip in een gelijkmatige, vlakke laag – druk deze niet aan; houd het los en luchtig. Verdeel de helft van de gebakken uien (birista) over de rijst, laat de helft van de muntblaadjes gelijkmatig vallen en besprenkel de helft van de saffraanmelk in een zigzagpatroon zodat plassen goud de witte korrels zullen marmeren. Sprenkel 1 eetlepel ghee en een paar druppels rozenwater. Herhaal met de resterende rijst, ui, munt, saffraanmelk, ghee en rozenwater. De laatste laag moet rijst zijn, bekroond met de laatste saffraan en gouden ui. De pot is nu een kathedraal van lagen – stoor hem niet.

05 Rol het atta-deeg uit tot een dik touw en druk het stevig rond de rand van de pot, plaats het deksel erop en druk het goed aan. Het deeg vormt een luchtdichte pakking die de stoom binnenin vasthoudt. Plaats de afgesloten pot op een platte tawa of bakplaat op de laagst mogelijke hitte. Kook op dutje gedurende 35-40 minuten. De tawa fungeert als warmteverspreider en verandert de directe vlam van de kachel in een zachte, omringende warmte. Leg na 25 minuten een aangestoken houtskoolbriket op het deksel als je een rokerige char-toon wilt, of ga gewoon verder zonder. Om de gaarheid te controleren, drukt u op het deksel; het moet warm aanvoelen maar niet verschroeiend, en u hoort af en toe een heel zwak gesis van stoom. Haal na 40 minuten van het vuur en laat de afgesloten pot 10 minuten rusten voordat je de verzegeling aan tafel verbreekt. Wrik de deegsluiting los, til het deksel langzaam op en laat de kolom geurige stoom vóór de kamer rijzen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / biryani