Hoofdgerechten / Iran

Perzische rijst met Tahdig

Langkorrelige basmati gestoomd met saffraan op een verschroeiende bodem totdat zich een gouden, gepolijste korst op de bodem vormt – de tahdig waar elke Iraniër om wedijvert.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Basmatirijst (bejaard, langkorrelig)
- ☐ 10 delen Neutrale olie of geklaarde boter (voor pot)
- ☐ 2 delen Fijn zout
- ☐ 5 delen met saffraan gekleurde rijst en gedroogde berberisbessen (zereshk)
- ☐ 0,1 delen Saffraandraadjes (gebloeid in heet water)
- ☐ 15 delen Volle yoghurt (voor tahdig-basis)
- ☐ 400 delen water (voor voorkoken)

Zo maak je het.

01 Spoel de basmati af in koud water en ververs het water 4-5 keer totdat het helder is. Bedek de gespoelde rijst met koud water, voeg 1 theelepel zout per kopje rijst toe en laat minimaal 30 minuten weken – idealiter 1-2 uur. Door het weken worden de granen witter, worden ze tijdens het koken gescheiden en wordt de laatste stoomtijd verkort.

02 Breng een grote pan met royaal gezouten water (zo zout als pastawater) aan de kook. Giet de geweekte rijst af en voeg het kokende water toe. Laat het precies 5-7 minuten voorkoken, één keer roeren. Test regelmatig vanaf minuut 5: de rijst moet aan de buitenkant gaar zijn, maar heeft nog steeds een duidelijke krijtachtige witte lijn in het midden wanneer hij wordt gebeten. Giet onmiddellijk af door een fijn vergiet en spoel af met koud water om het koken te stoppen.

03 Verhit de olie in een brede pan met dikke bodem (met anti-aanbaklaag of goed gekruid) op middelhoog vuur tot hij glinstert. Klop de yoghurt los met een pollepel (ongeveer 15 delen) van de uitgelekte, voorgekookte rijst en het uitgebloeide saffraanwater. Verdeel dit yoghurt-rijstmengsel in een gelijkmatige laag over de bodem van de hete pot – dit vormt de tahdig. Maak een piramide van de overgebleven voorgekookte rijst en houd deze uit de buurt van de zijkanten van de pan. Druppel het resterende saffraanwater erover. Wikkel het deksel stevig in een schone theedoek (om stoom te absorberen) en plaats het op de pot. Kook op middelhoog vuur gedurende 10 minuten om de korst te laten stollen en zet het vervolgens op de laagst mogelijke temperatuur.

04 Verwijder na in totaal 45-55 minuten stomen het deksel. Schep de donzige bovenste rijst op een serveerschaal en strooi de met saffraan besmeurde granen en berberisbessen erover voor kleur. Nu het moment van de waarheid: plaats een grote platte schaal over de opening van de pot en keer hem in één beslissende beweging om. De tahdig zou moeten verschijnen als een enkele, gouden schijf - knetterend en glanzend. Als het blijft plakken, zet het dan nog 2 minuten op laag vuur.

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 / persian-rice-tahdig