Hoofdgerechten / Iran

# Perzische Saffraanrijst (Chelow)

Het kroonjuweel van de Iraanse keuken: langkorrelige basmati die is geweekt, voorgekookt en vervolgens is gestoomd boven een laag vuur, gewikkeld in een doek, om een gouden, verbrijzelend knapperige korst te creëren, tahdig genaamd, op de bodem van de pot, terwijl de rijst erboven gescheiden, langwerpig en geparfumeerd met saffraan blijft.

**Tijd** 120 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Extra lange basmatirijst (bij voorkeur gerijpt)
- ☐ 3 delen Zeezout
- ☐ 10 delen Ongezouten boter
- ☐ 8 delen Neutrale olie (voor tahdig)
- ☐ 0,5 delen saffraandraadjes, uitgebloeid in 3 eetlepels heet water
- ☐ 5 delen Heet water (voor bloeiende saffraan)
- ☐ 15 delen lavashbrood of dun platbrood (optionele tahdig-basis)

## Zo maak je het.

**01** Spoel de basmatirijst meerdere keren met koud water totdat het water helder blijft. Hierdoor wordt het zetmeel aan het oppervlak verwijderd, waardoor de gekookte granen gaan klonteren. Voeg zout toe aan koud water (ongeveer 1 eetlepel per 2 kopjes rijst) en laat de gespoelde rijst 30-60 minuten, tot een nacht, in de koelkast weken. Door te weken kan het graan water gaan opnemen, waardoor het tijdens het snelle parboil gelijkmatig gaar wordt en wordt voorkomen dat de buitenkant te gaar wordt voordat het midden gaar is.

**02** Breng een grote pan met goed gezouten water aan de kook; het water moet aangenaam zout smaken, zoals pastawater. Voeg de uitgelekte, geweekte rijst toe en kook, af en toe roerend, precies 5-7 minuten. De rijst is klaar om uit te lekken als elke korrel aanzienlijk in lengte is gegroeid en aan de buitenkant nog zacht is, maar nog steeds een stevige, witte, kalkachtige kern heeft als hij wordt gebeten. Het midden zou nog steeds een breuk moeten hebben. Giet onmiddellijk af in een fijn vergiet en spoel kort af met koud water om het koken te stoppen.

**03** Verhit de olie in een brede pan met een dikke bodem en een goed sluitend deksel op middelhoog vuur. Als u lavash gebruikt, plaats dan een enkele laag over de geoliede bodem van de pot en druk deze tot aan de randen. Als je aardappel gebruikt, leg dan dunne plakjes over de bodem. Voeg 2 grote lepels voorgekookte rijst toe en verdeel over de lavash. Hoop de resterende voorgekookte rijst in een kegelvorm over de bovenkant – druk niet aan en pak hem niet in. Maak met het handvat van een houten lepel 5 à 6 gaten in de rijstheuvel, zodat stoom van onderaf kan opstijgen. Wikkel de deksel van de pan goed in een schone keukendoek (deze absorbeert stoom en voorkomt dat condens terugdruppelt op de rijst).

**04** Zet na 5 minuten op middelhoog vuur de temperatuur terug tot het absolute minimum (gebruik een warmteverspreider, indien beschikbaar). Stoom gedurende 45 minuten. Terwijl de rijst stoomt, laat je de saffraan 5 minuten in heet water weken en meng je deze met 2 eetlepels gesmolten boter. Verwijder na 45 minuten het deksel en besprenkel de saffraanboter over 3-4 eetlepels rijst in een aparte kom – roer om te coaten en doe deze goudoranje rijst terug in de pan als garnering. Plaats het deksel nog 5 minuten terug. Serveren: draai de pot in één beslissende beweging om op een grote ronde schaal. De tahdig zou met een bevredigende plof moeten loskomen.

**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-saffron-rice