Hoofdgerechten / Iran

Chelow ba Tahdig

Perzische saffraanrijst – de parboil-en-stoomtechniek die rijst van buitengewone verfijning produceert, waarbij elke korrel afzonderlijk en onmogelijk licht is, geparfumeerd met bloeiende saffraan en gekroond met een gouden, verbrijzelende tahdig-korst die de kok claimt als hun prijs.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g basmatirijst (beste kwaliteit verkrijgbaar)
- ☐ 60 ml kokend water (voor bloeiende saffraan)
- ☐ 60 ml Neutrale olie of ongezouten boter
- ☐ 1 g Gemalen kurkuma (optioneel, voor gouden kleur)
- ☐ 0,5 g Saffraandraadjes (hoogste kwaliteit, los verpakt)
- ☐ 25 g fijn zout (voor het weken en voorkoken van water)
- ☐ 60 g gewone volle melkyoghurt (voor tahdig-bindmiddel)

Zo maak je het.

01 Doe de basmatirijst in een grote kom. Los 15 g zout op in 1 liter koud water en giet het over de rijst; het water moet zo zout zijn als de zee; dit zouten verstevigt de korrelstructuur en voorkomt dat de rijst in latere stappen papperig wordt. Laat minimaal 30 minuten en bij voorkeur 1 uur weken. Door te weken kan het graan langzaam en gelijkmatig hydrateren, zodat tijdens het voorkoken de buitenkant kan koken terwijl het midden stevig blijft. Giet af en spoel voorzichtig af met koud water.

02 Vermaal de saffraandraden tussen de vingertoppen of in een kleine vijzel tot een fijn poeder; hele draden geven onvolledig kleur en smaak af. Doe het saffraanpoeder in een klein glas of kopje. Giet 60 ml water dat net aan de kook is (niet hevig kokend – ongeveer 90°C) over de saffraan. Roer één keer en dek de beker af. Laat minimaal 15 minuten trekken. Het water kleurt diep, gloeiend amber-oranje en ruikt naar hooi, honing en iets metaalachtigs en bloemigs. Deze uitgebloeide saffraan wordt op twee plaatsen gebruikt: gemengd in de tahdig en over de afgewerkte rijst gemotregend.

03 Breng een grote pan water aan de kook. Gebruik minimaal 2 liter water voor 400 g rijst; Perzische rijst heeft ruimte nodig om vrij te kunnen bewegen. Voeg het resterende zout toe (10 g). Voeg de uitgelekte rijst toe en roer één keer voorzichtig. Kook onafgedekt precies 5-7 minuten. Test de rijst door een korreltje te verwijderen en doormidden te bijten: de buitenkant moet volledig gaar en zacht zijn, maar in het midden moet nog een klein wit lijntje zichtbaar zijn; het graan is voor tweederde gaar. Dit is de parboil-fase. Giet onmiddellijk af en laat 15 seconden koud water over de rijst lopen om het koken te stoppen.

04 Giet de olie in een brede pan met dikke bodem (met antiaanbaklaag of goed gekruid) en verwarm op middelhoog vuur. Meng in een kom 3 grote lepels voorgekookte rijst met de yoghurt, de helft van het saffraanwater en de kurkuma (indien gebruikt) – dit is het tahdig-mengsel. Verdeel het in een dunne, gelijkmatige laag over de bodem van de hete olie. Luister: het moet zachtjes sissen. Stapel nu de overgebleven rijst er piramidevormig op, niet aandrukken. Maak met het handvat van een lepel 5-6 gaten in de heuvel, zodat de stoom kan circuleren. Sprenkel een dun straaltje olie of gesmolten boter over de piramide.

05 Wikkel het deksel van de pan stevig in een schone theedoek; de doek absorbeert condens en voorkomt dat waterdruppels terugvallen op de rijst, waardoor deze nat wordt in plaats van pluizig. Plaats het deksel er stevig op. Kook op middelhoog vuur gedurende 5 minuten (hierdoor begint het knapperig worden van de tahdig), zet het vuur dan op de laagst mogelijke temperatuur en kook gedurende 40-45 minuten zonder het deksel op te tillen. Om uit de vorm te halen: plaats de pot gedurende 2 minuten op een koude, vochtige doek of een pannenlap; de thermische schok helpt de tahdig los te laten. Verwijder het deksel, plaats een grote platte schaal stevig over de pot en draai hem in één zelfverzekerde beweging om. De tahdig moet goudbruin en intact op de schaal glijden. Giet het resterende saffraanwater over de witte rijst.

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 / saffron-rice