Hoofdgerechten / Koeweit

Murabyan

Koeweitse rijst met garnalen in een bouillon van eigen schelpen, met dille en gedroogde limoen.

Tijd 85 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 kg Garnalen – met schaal
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 40 g Koriander
- ☐ 2 stuks Tomaten
- ☐ 1 el Bizar kruidenmix
- ☐ 80 g Ghee
- ☐ 500 g Basmatirijst
- ☐ 80 g Dille
- ☐ 2 stuks Gedroogde limoen
- ☐ 2 theelepel kurkuma
- ☐ 5 teentjes knoflook
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Pel de garnalen en bewaar de schalen en koppen.

02 Bak de schelpen vijf minuten in een lepel ghee, bedek ze met een liter water en laat twintig minuten sudderen. Deformatie.

03 Spoel de rijst af en laat hem twintig minuten weken.

04 Fruit de ui in ghee goudbruin en voeg dan de knoflook, kurkuma en bizar toe.

05 Voeg de tomaten, de geprikte limoenen en de helft van de dille toe, giet de garnalenbouillon erbij en breng op smaak.

06 Voeg de rijst toe, dek af en kook vijftien minuten op laag vuur zonder hem te openen.

07 Leg de garnalen en de rest van de dille erop, dek af en laat vijf minuten staan. Rust tien en serveer.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / murabyan