Hoofdgerechten / India

Kip biryani



Rijst en gemarineerde kip samen afgewerkt onder een deksel: de lagen koken in stoom in plaats van door roeren.

Tijd 105 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Basmatirijst — 30 minuten geweekt
- ☐ 250 g Dikke yoghurt
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 2 theelepels Garam masala
- ☐ 0,5 theelepel kurkuma
- ☐ 1 snufje Saffraan
- ☐ 1 takje Munt en koriander
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 1kg Kip met bot
- ☐ 3 stuks uien - in dunne plakjes gesneden
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 1 theelepel chilipoeder
- ☐ 1 el kardemom, kruidnagel, kaneel, laurier
- ☐ 60 ml Warme melk
- ☐ 60 g Ghee of boter

Zo maak je het.

01 Bak de uien in ghee tot ze goudbruin zijn – twintig minuten op middelhoog vuur. Zet de helft opzij: dat is de birista en de hoofdsmaak van het gerecht.

02 Marineer de kip in de yoghurt met de gember, knoflook, kruiden, de helft van de gebakken ui, munt en zout. Geef het een uur, beter drie.

03 Kook de rijst in ruim gezouten water met alle kruiden precies vijf minuten en laat uitlekken. Een korreltje moet knappen, maar in het midden wit blijven.

04 Verdeel de gemarineerde kip over de bodem van een zware pan en de rijst er in een gelijkmatige laag overheen. Giet de saffraanmelk er in stukjes over en strooi de rest van de ui en de kruiden erover.

05 Dek het zo goed mogelijk af en sluit de rand eventueel af met folie. Vijf minuten op hoog vuur, daarna veertig minuten op de laagste stand. Til het deksel niet één keer op.

06 Laat het tien minuten staan, vouw het dan één keer van onder naar boven en til de kip bij de rijst in plaats van alles tot een brij te roeren.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: pelican / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / chicken-biryani