Hoofdgerechten / Oezbekistan

Oezbeekse plov



Rijst gestoomd over een zirvak van lamsvlees, wortel en ui. Er wordt nooit meer geroerd als het eenmaal binnen is.

Tijd 130 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Lamsvlees met bot
- ☐ 700 g Devzira of een andere stevige rijst
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 1 eetl komijnzaad
- ☐ 100 g Kikkererwten – een nacht geweekt
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 100 g Lamsstaartvet – of plantaardige olie
- ☐ 700 g Gele en rode wortel — in reepjes
- ☐ 2 stuks Knoflookbollen
- ☐ 2 eetlepels berberissen
- ☐ 1 stuk Hele chili

Zo maak je het.

01 Spoel de rijst af tot het water helder is en bedek hem met warm gezouten water zolang de zirvak nodig heeft.

02 Giet het staartvet in de pot totdat er alleen nog maar knetteren over is en til het eruit. Bak het vlees hard op hoog vuur.

03 Voeg de ui toe en bak deze goudbruin, daarna de wortel – en laat hem vijf minuten met rust zodat hij hard wordt. Roer en bak nog eens tien minuten.

04 Giet er kokend water bij tot de inhoud, voeg de kikkererwten, komijn, berberissen, chilipeper en de hele knoflookbollen toe. Laat veertig minuten sudderen: dit is de zirvak.

05 Zout de zirvak merkbaar harder dan goed lijkt: de rijst neemt het op. Verdeel de rijst in een gelijkmatige laag met een schuimspaan, zonder te roeren, en giet er kokend water twee vingers boven.

06 Kook onafgedekt op hoog vuur tot het water onder de rijst zakt. Verzamel de rijst in een bergje, prik deze op verschillende plaatsen in de bodem, dek af en laat twintig minuten op het laagste vuur staan.

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