Bijgerechten / Iran

Tahdig



Rijst met een gouden korst op de bodem van de pot, gemaakt van rijst, aardappel of platbrood.

Tijd 150 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Basmatirijst — een uur geweekt
- ☐ 3 eetlepels dikke yoghurt
- ☐ 80 g Boter
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 2 stuks Aardappelen — in rondjes van 5 mm
- ☐ 1 snufje Saffraan
- ☐ 3 eetlepels neutrale olie

Zo maak je het.

01 Spoel de rijst af tot het water helder is en laat hem een uur in gezouten water weken. Hierdoor wordt het overtollige zetmeel verwijderd en kunnen de granen langer groeien.

02 Kook de rijst vijf tot zeven minuten in ruim gezouten water: een korreltje moet buigen maar onder druk breken. Giet af en spoel af met warm water.

03 Maal de saffraan en laat deze in twee eetlepels heet water trekken. Meng een paar lepels rijst met de yoghurt en saffraan: dit wordt de korst.

04 Verhit het vet in de pan, leg de aardappelrondjes met de randen tegen elkaar, verdeel het rijst-yoghurtmengsel erover en stapel de rest van de rijst erbovenop in een bergje.

05 Maak met het handvat van een lepel vijf gaten tot in de bodem, zodat de stoom kan reizen. Giet gesmolten boter erover.

06 Dek af met een deksel, gewikkeld in een doek, vijf minuten op een hoog vuur en vijfenveertig op de laagste vlam. Til het deksel niet op.

07 Zet de bodem van de pan een minuut in koud water en de korst laat los. Keer het in één beweging om op een bord.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Tamorlan / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / tahdig