Hoofdgerechten / Jemen

Zurbiaans



Jemenitische rijst met lamsvlees en aardappel, gekleurd met saffraan en dichtgebakken gebakken.

Tijd 150 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Lamsvlees met been
- ☐ 600 g Aardappelen
- ☐ 300 ml Yoghurt
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ 6 stuks Kardemompeulen
- ☐ 100 g Ghee
- ☐ 600 g Basmatirijst
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 1 snufje Saffraan
- ☐ 2 eetlepels Hawaï kruidenmix
- ☐ 80 g Rozijnen
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Marineer het lamsvlees in yoghurt met de hawaij en zout gedurende twee uur.

02 Spoel de rijst af tot het water helder is en laat hem dertig minuten weken.

03 Bak de ui in ghee goudbruin en zet de helft opzij.

04 Bak het vlees met de overgebleven ui bruin, voeg de tomaten en kardemom toe en laat een uur sudderen.

05 Bak de aardappelrondjes in een aparte pan tot een goudbruine korst.

06 Kook de rijst in gezouten water gedurende zeven minuten, tot de helft gaar is, en giet hem af.

07 Leg het vlees, de rijst, de aardappel en de rozijnen in laagjes, strooi de saffraan erover en bak afgedekt gedurende dertig minuten.

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