

Ingrediënten voor 8 personen

Een hele kip in stukken. 500 gr basmati rijst margarine zout. 10 gr kasmiri chilli poeder. sap van 1/2 limoen. 5 el gember-knoflookpasta. 150 ml yoghurt. 1 tl turmeric. 1 el hele garam masala (cardamom, kruidnagel, kaneelstok en zwarte peperkorrels in verhouding 1:2:2:2). 1 rode ui in halve ringetjes. 3 groene pepertjes in plakjes. 75 gr koriander blaadjes gesneden. 75 gram mintblaadjes gesneden. rozenwater. oranje kleurstof opgelost in water.

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Indiaas
Smaak:	Hartig
Gang:	Hoofdgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Kip Biryani

Een gerecht van rijst met kip, dat overal in India gegeten wordt maar overal weer een beetje anders is. Dit recept komt uit Kerala. Van oorsprong is het een gerecht dat vooral door de moslims gegeten werd.

Vorbereiding

Chili poeder, limoensap, yoghurt, helft van de gember-knoflookpasta, zout en turmeric bij elkaar voegen, roeren tot marinade. Kip goed mee insmeren, 6-8 uur in koelkast laten staan (buiten koelkast 4 uur). Ui in olie bakken tot goed bruin, uit laten lekken op keukenpapier

Bereidingswijze

Water opzetten met garam masala en zout. Als water tijdje kookt (en kleur van kruiden een beetje aanneemt) basmati rijst er bij. 10-15 min koken. In ander pan margarine smelten. Andere helft van de gember-knoflookpasta bakken, helft van de gemengde uitjes er bij, groene peper, mint en koriander blaadjes er bij. Kort bakken, dan kip er bij, op heel laag vuur, afgedekt 20-25 minuten. Helft van de rijst over kip verspreiden. Wat gebakken uitjes, oranje kleurstof en rozenwater er over sprenkelen. Rest van de rijst en weer uitjes, kleurstof en rozenwater. Bovenop wat cashewnoten en rozijnen. Deksel luchtdicht afsluiten (wordt gedaan met rauw deeg!) Op indirect vuur (warmhoudplaatje of oven op 100-150 graden)) nog tijdje laten staan.

Serveertips

Zie dit maar eens mooi op een schaal te krijgen! Garneren met de rest van de uitjes.