

Ingrediënten voor 4 personen

60 g boter
500 g garnalen, gepeld
1 ui, fijngehakt
2 stengels bleekselderij of 1 kleine knolvenkel, gehakt
3 grote tomaten, ontveld, ontzaad en gehakt
330 g langkorrelige rijst, gewassen en uitgelekt
1/2-1/4 theelepel safraandraden, fijngewreven en in 4 eetlepels warm water geweekt
1 theelepel zout
1/2 theelepel versgemalen peper
7,5 dl vis- of kippebouillon
4 eetlepels gehakte verse peterselie of dille

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Turks
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Safraanpilaf Met Garnalen

KARIDESLI PILAVIn dit recept worden garnalen gebruikt, maar Sint-Jacobsschelpen, inktvis of gekookte octopus zijn ook lekker.

Bereidingswijze

Verhit de boter in een grote pan op een middelhoog vuur. Doe er de garnalen in en roerbak circa 2 minuten tot de garnalen roze worden. Schep ze met een schuimspaan uit de boter en doe ze in een kom. Doe de ui en de knoflook in de overgebleven boter in de pan en laat circa 7 minuten fruiten tot de ui bijna gaar is. Voeg de bleekselderij en tomaten toe en laat nog 3 minuten bakken. Schep er de rijst door. Voeg de safraan en het weeknat, het zout, de peper en de verhitte bouillon toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat circa 20 minuten sudderen tot de rijst gaar is en het vocht geabsorbeerd is. Doe de garnalen terug in de pan, schep alles goed om en leg er het deksel weer op. Neem de pan van het vuur en laat de rijst circa 10 minuten afgedekt rusten. Schep de pilaf om met een vork, doe op een voorverwarmde schaal, bestrooi met peterselie of dille en dien op.