



Kipbiryani

Een feestelijk gelaagd rijstgerecht uit India met gemarineerde kip, geurige basmatirijst en warme specerijen zoals kardemom, kaneel en saffraan. Een klassieker voor bij speciale gelegenheden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	50'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr kippenbouten of kippendijen zonder vel, in stukken
400 gr basmatirijst
250 gr volle yoghurt of Griekse yoghurt
2 grote uien, in dunne ringen
3 teentjes knoflook, geperst
1 stukje verse gember van 2 cm, geraspt
2 tomaten, in blokjes
2 kl garam masala

1 kl kurkuma
1 kl gemalen komijn
1 kl chilipoeder
4 kardemompeulen
1 kaneelstokje
3 kruidnagels
2 laurierblaadjes
1 mespunt saffraandraadjes
5 el warme melk
1 handvol verse korianderblaadjes, grof gehakt
1 handvol verse muntblaadjes, grof gehakt
4 el plantaardige olie
50 gr boter
Zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Meng de kip met de yoghurt, knoflook, gember, garam masala, kurkuma, komijn, chilipoeder en een flinke snuf zout in een kom. Dek af en laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast.
- 2.** Verhit 3 el olie in een ruime, dikbodemige pot op middelhoog vuur. Bak de uienringen al roerend goudbruin en krokant. Haal de helft van de uitjes uit de pot en leg ze opzij als garnituur.
- 3.** Voeg de gemarineerde kip samen met de marinade toe aan de pot met de resterende uitjes. Bak de kip enkele minuten aan op hoog vuur. Voeg de tomatenblokjes toe, roer alles goed door en laat 15 minuten sudderen op middelhoog vuur tot de kip bijna gaar is en de saus licht ingedikt is.
- 4.** Was de basmatirijst meerdere keren onder koud water tot het spoelwater helder is. Breng een ruime pot gezouten water aan de kook en voeg het kaneelstokje, de kardemompeulen, de kruidnagels en de laurierblaadjes toe.
- 5.** Kook de rijst in het kokende water gedurende ongeveer 5 minuten tot hij net beetgaar is en nog een lichte kern heeft. Giet de rijst af in een vergiet en verwijder de hele specerijen.
- 6.** Week de saffraandraadjes 5 minuten in de warme melk zodat die een goudgele kleur krijgt.
- 7.** Schep in een schone, dikbodemige pot een laag kippenragout, gevolgd door een laag halfgare rijst. Herhaal deze laagjes tot alle kip en rijst gebruikt zijn. Bestrooi elke rijstlaag met een beetje

gehakte koriander en munt.

8. Sprenkel de saffraanmelk gelijkmatig over de bovenste laag rijst. Verdeel de klontjes boter en de achtergehouden krokante uitjes erover.

9. Dek de pot goed af met een stuk aluminiumfolie en vervolgens het deksel, zodat er geen stoom ontsnapt. Laat het geheel 20 minuten garen op het allerlaagste vuur zodat de smaken samensmelten en de rijst volledig gaart.

10. Haal de pot van het vuur en laat 5 minuten rusten. Schep de biryani voorzichtig los met een vork of spatel, zodat de lagen zichtbaar blijven, en serveer warm.

Tip

Zorg ervoor dat de rijst bij het koken echt maar halfgaar is. Hij gaart verder tijdens het stomen en wordt anders te zacht. Het gebruik van folie onder het deksel is essentieel om de stoom binnen te houden en de typische dum-garing te bekomen.

Lekker met

Serveer met raita (yoghurtsaus met komkommer en munt) en eventueel een frisse tomatensalade.

Dranktip

Een gekoelde mango lassi of een fruitig witbier past perfect bij de warme specerijen van dit gerecht.