



Groentebiryani

Geurige gelaagde rijst met groenten, saffraan en warme kruiden. Een feestelijk gerecht vol aroma's.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 300 gr basmatirijst
- 1 ui, in ringen
- 2 wortelen in blokjes
- 150 gr diepvrieserwten
- 1 aardappel in blokjes
- 150 gr yoghurt (natuur)
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el gemberpasta
- 3 el olie

2 kl biryanikruiden of garam masala
1 kl kurkuma
1 kaneelstok
3 kardemompeulen
mespunt saffraan in 5 cl warme melk
zout
verse koriander en munt

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst en kook hem net niet gaar in ruim gezouten water met de kaneelstok en kardemom (ongeveer 8 minuten). Giet af.
2. Verhit de olie en bak de uienringen goudbruin. Neem de helft apart voor de garnering.
3. Voeg look, gember, de biryanikruiden en kurkuma toe aan de pan en bak 1 minuut.
4. Roer de wortel, aardappel en erwten erdoor, voeg de yoghurt en een scheutje water toe en smoor 12 minuten tot de groenten bijna gaar zijn. Breng op smaak met zout.
5. Schep de helft van de rijst op de groenten, dan de rest. Sprenkel de saffraanmelk erover, dek af en laat 10 minuten op laag vuur stomen.
6. Meng voorzichtig door elkaar, werk af met de gebakken ui, koriander en munt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)