



Kipbiryani (Chicken Biryani)

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	Hoofdgerecht

Ingrediënten

600 gr kippenbouten of -dijen zonder vel, in stukken
400 gr basmatirijst
250 gr yoghurt (Griekse of volle)
2 grote uien, in dunne ringen
3 teentjes look, geperst
1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
2 tomaten, in blokjes
2 theelepels garam masala

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

Bereidingswijze

1. Meng de kip met de yoghurt, look, gember, garam masala, kurkuma, komijn, chilipoeder en een flinke snuf zout. Laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast.
2. Verhit intussen 3 eetlepels olie in een pan en bak de uienringen op middelhoog vuur goudbruin en krokant. Schep de helft opzij als garnituur en laat de rest in de pan.
3. Voeg de gemarineerde kip met de marinade toe aan de pan met ui en bak enkele minuten aan. Voeg de tomaten toe en laat 15 minuten sudderen tot de kip bijna gaar is en de saus indikt.
4. Was de basmatirijst tot het spoelwater helder is. Breng een ruime pot gezouten water aan de kook met het kaneelstokje, de kardemom, kruidnagels en laurier.
5. Kook de rijst hierin ongeveer 5 minuten tot hij net beetgaar is (hij mag nog een kern hebben). Giet af en verwijder de hele specerijen.
6. Week de saffraan enkele minuten in de warme melk zodat die goudgeel kleurt.
7. Verdeel in een dikbodemige pot een laag kip, dan een laag rijst, en herhaal. Bestrooi elke laag met wat koriander en munt.
8. Sprenkel de saffraanmelk over de bovenste laag rijst en verdeel er klontjes boter en de achtergehouden krokante uitjes over.
9. Dek de pot goed af met een deksel (eventueel eerst met folie) en laat op het allerlaagste vuur

20 minuten stomen zodat de smaken samensmelten.

10. Roer voorzichtig los met een vork zodat de lagen niet volledig mengen en serveer warm, eventueel met raita erbij.

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