



Perzische saffraanrijst met tahdig

De pronkstuk-rijst van de Perzische keuken: luchtige saffraanrijst met een gouden, krokante korst (tahdig) op de bodem van de pot. Geduld wordt beloond.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	6	Bijgerecht

Ingrediënten

- 500 gr basmatirijst
- 1 snuf saffraandraadjes
- 3 el heet water
- 60 gr boter
- 3 el olijfolie
- 2 el yoghurt
- 1 el zout voor het kookwater
- 0,5 tl zout

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst tot het water helder is en laat ze minstens een uur in ruim koud water met een eetlepel zout weken.
2. Wrijf de saffraandraadjes fijn en laat ze trekken in de drie eetlepels heet water.
3. Breng een grote pot water met zout aan de kook. Laat de rijst afgieten en kook ze 6 tot 7 minuten tot de korrels vanbuiten zacht zijn maar vanbinnen nog stevig. Giet af en spoel kort.
4. Meng in een kom enkele lepels van de gekookte rijst met de yoghurt, de helft van het saffraanwater en een snuf zout.
5. Verhit de boter en olie in de pot en verdeel het rijst-yoghurtmengsel over de bodem als eerste laag voor de tahdig.
6. Schep de rest van de rijst er losjes bovenop in een piramidevorm zodat de stoom kan ontsnappen. Prik met een steel van een lepel enkele gaatjes tot op de bodem.
7. Sprengel het resterende saffraanwater over de bovenkant. Wikkel het deksel in een theedoek en dek de pot goed af.
8. Kook 10 minuten op middelhoog vuur, zet dan het vuur laag en laat 35 minuten stomen tot de bodem een gouden korst vormt.
9. Zet de bodem van de pot kort in koud water om de korst los te maken, keer de rijst voorzichtig op een schotel en breek de knapperige tahdig in stukken.