



INDISK BIRYANI MED KYLLING

BASMATIRIS – INGREDIENSER

- 200 g basmatiris
- 2 l vand
- 1 lille laurbærblad
- 5 cm lang kanelstang
- 3 grønne kardemommekapsler
- 2 kryddernelliker

BIRYANI MED KYLLING – INGREDIENSER

- 500-600 g kylling (lår og bryststykker)
- 3 spsk. olie
- salt efter smag
- 2 mellemstore løg, i tynde skiver
- 1 stjerneanis
- 1 knivspids safran lagt i blød i 2 tsk. mælk og 1 spsk. ghee
- 3 grønne kardemommekapsler
- 1 sort kardemommekapsel
- 1 laurbærblad
- 4 kryddernelliker
- 2,5 cm lang kanelstang
- ½ tsk. hel spidskommen
- 1 spsk. ingefær- og hvidløgpasta
- ¼ tsk. stødt gurkemeje
- 2 tsk. stødt biryani masala eller kyllingmasala
- ¾-1 tsk. rødt chilipulver
- ca. 2,5 dl yoghurt
- 1 håndfuld mynteblade, finthakket
- 1 håndfuld korianderblade, finthakket

RIS – TILBEREDNING

1. Vask risen nogle gange, indtil skyllevandet er klart. Læg risen i blød i 20 minutter i 2-liters blandeskålen. Hæld vandet fra.
2. Bring 2 l vand i kog i 3-liters gryden. Kom laurbærblad, kardemomme og kryddernelliker i vandet.
3. Når vandet koger, tilsættes lidt salt og risen, som vandet er hældt fra.
4. Koges i 15 minutter eller indtil færdigkogt. Hæld risen i et dørs-lag, og enten fjern de største rester af krydderierne eller lad dem blive i risen.

BIRYANI MED KYLLING – TILBEREDNING

1. Mens risen koger, sauteres løgene i olie i den 4-liters iCook-suppegryde. Når de er gyldne, lægges ¼ til side i en skål.
2. Skru ned for varmen, og sautéer laurbærblad, stjerneanis, hel spidskommen, kryddernelliker og kardemomme sammen med resten af de stegte løg i suppegryden.
3. Tilsæt ingefær- og hvidløgpasta, og steg, indtil den rå lugt er forduftet.
4. Tilsæt kyllingestykker, og steg dem ved middel varme, indtil de er hvide.
5. Tilsæt resten af krydderierne (salt, masala, gurkemeje og rødt chilipulver). Bland godt. Læg låg på, og kog ved lav til middel varme i 4 min.
6. Hæld yoghurt på, og bland retten godt. Læg låg på, og kog videre ved middel varme, indtil kødet er færdigtilberedt, og retten er tyknet. Smag til med salt.

KOM KYLLING OG RIS I OVEN

1. Smør den 8-liters stegegryde og låget, og forvarm ovnen til 180°.
2. Læg den tilberedte kylling i stegegryden, og kom halvdelen af de hakkede mynteblade ovenpå.
3. Fordel den kogte ris jævnt oven på kyllingen. Fordel den sidste ¼ af de stegte løg, de resterende mynte- og korianderblade og den iblødte safran ovenpå.
4. Læg låget tætsluttende på stegegryden, og steg retten i ovnen i 20-25 minutter.
5. Server kylling-biryanien med yoghurt.