



Korma biryani met kip en korianderchutney met pinda's



ca. 25min



2 personen

In India doen meerdere verhalen de ronde over de oorsprong van het rijstgerecht biryani. Een verhaal gaat dat het gerecht voor het eerst werd gemaakt in de Koninklijke keukens van het Mogolrijk, een ander claimt dat het gerecht is afgekeken van de pilaf die Arabische handelaren meenamen naar India. Jij maak er vandaag een heerlijke variant op met kipstukjes in een kruidige chutney. Een en al smaak dus!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 prei
- 200g jasmijnrijst
- 1 pakje korma currypasta
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 10g verse koriander
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1x kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- waterkoker
- zeef
- middelgrote koekenpan of wok met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 902kcal, vet 33.5g, koolhydraten 108.3g, eiwit 41.1g



1. Paprika snijden

Breng 400ml water in een waterkoker aan de kook. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes. Halveer en snijd de **prei** in reepjes. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en laat uitlekken.



4. Chutney voorbereiden

Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Schil en hak de **gember** grof.



2. Groenten bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **prei** en **paprika** met een snuf zout 2-3min. Voeg de **helft van de currypasta** toe en bak al roerend 2min mee.



5. Chutney maken

Doe **2/3e van de koriander**, de **gember**, **pinda's**, 2el olie, 1el azijn, 1/4tl zout, 1/2el suiker en 100ml water in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



3. Biryani maken

Voeg dan de **rijst**, de **helft van het bouillonpoeder** en het gekookte water aan de pan met **groenten** toe. Breng opnieuw aan de kook, leg een deksel op de pan en kook de **biryani** in 14-16min op laag vuur gaar. Proef en breng de **biryani** evt. op smaak met evt. meer **currypasta**, peper en zout.



6. Kip stoven

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** in 2-3min rondom goudbruin. Voeg de **chutney** toe en stoof de **kip** in 3-4min gaar. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **biryani** met de **kip** bovenop en bestrooi met de **rest van de koriander**.