



Korma biryani met kip

met korianderchutney en pinda's



ca. 25min



2 personen

In India doen meerdere verhalen de ronde over de oorsprong van het rijstgerecht biryani. Bijvoorbeeld dat het gerecht voor het eerst werd gemaakt in de koninklijke keukens van het Mogolrijk. Of dat het gerecht is afgekeken van de pilav die Arabische handelaren meenamen naar India. Hoe het ook zij, jij maakt er vandaag een heerlijke variant op met malse kipstukjes in een kruidige chutney.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 prei
- 150g basmatirijst
- 1 pakje korma currypasta
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse koriander
- 1 stukje verse gember
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 kipfilet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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 881kcal, vet 42.6g, koolhydraten 80.5g, eiwit 39.9g



1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in fijne reepjes. Was de **rijst** grondig in een zeef.



2. Groenten bakken

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



3. Biryani koken

Voeg de **rijst**, de **helft van het bouillonpoeder** en 300ml heet water toe aan de pan met **groenten**. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en draai het vuur laag. Kook de **biryani** in 14-16min gaar. Proef en breng op smaak met zout en peper, en evt. meer **currypasta**.



4. Chutney voorbereiden

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Schil en hak de **gember** grof.



5. Chutney pureren

Doe ca. $\frac{2}{3}$ van de **koriander**, de **gember**, de **pinda's**, 100ml koud water, 2el plantaardige olie, 1el azijn, 1tl suiker en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer zo glad mogelijk.



6. Kip garen

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in hapklare stukjes. Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **kip** in 2-3min rondom goudbruin. Voeg de **chutney** toe en kook ca. 3-4min mee. Proef en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **biryani** met de **kip** bovenop en bestrooi met de **rest van de koriander**.