



Indiase 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 pilaf 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 jasmijnrijst
- 1 pakje gele currypasta
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse koriander
- 1 stukje verse gember
- 25g gezouten pinda's⁵
- 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 878kcal, vet 41.8g, koolhydraten 81.3g, eiwit 40.1g



1. Groenten snijden

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



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **prei** en **paprika** 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 water aan de pan met **groenten** toe. 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 evt. meer **currypasta**, peper en zout.



4. Chutney voorbereiden

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



5. Chutney pureren

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



6. Kip garen

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak de **kip** 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** erbovenop en bestrooi met de **rest van de koriander**.