



Korma biryani met bio-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 biologische kipstukjes in een kruidige chutney.

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 1 prei
- 150g biologische basmatirijst
- 1 pakje korma currypasta
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 10g verse koriander
- 1 stukje verse gember
- 25g gezouten pinda's ¹
- 1x biologische kipstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan met deksel
- grote 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 (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 927kcal, vet 49.0g, koolhydraten 75.8g, eiwit 43.5g



1. Groente snijden

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



2. Groente 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 ca. 2min mee.



3. Biryani koken

Voeg de **rijst**, de **helft van het bouillonpoeder** en 300ml heet water toe aan de pan met **groente**. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en draai het vuur laag. Kook de **biryani** in 12-14min gaar. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. **meer currypasta**.



4. Chutney voorbereiden

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



5. Chutney pureren

Doe ca. **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. Vlees garen

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