

BIRYANI MET RUNDVLEES

Land: Indiaas

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 35 minuten + 4 uur sudderen + 20 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 600 gram riblappen (of sukadelappen)
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 3 cm verse gember
- 2 groene pepers (rood kan ook)
- 4 kruidnagels
- 4 kardemompeulen
- 1 tl komijnpoeder
- 2 tl korianderpoeder
- 1 tl kurkuma
- 2 laurierblaadjes
- 1 kaneelstokje
- 2 tomaten
- 100 gram yoghurt
- 400 gram basmatirijst
- 2 el rozenwater
- 2 buisjes saffraan (van 0,05 gram)

WAT GA JE DOEN

Dep het vlees droog en snijd in blokjes van ongeveer 2×2 cm. Snijd de uien in halve ringen en hak de knoflook, gember en groene pepers fijn. Snijd de tomaten in blokjes.

Verhit een beetje olie in een braadpan en bak hierin op hoog vuur het vlees rondom bruin aan in ongeveer 5 minuten. Haal het vlees uit de pan. Bak vervolgens de uien ongeveer 10 minuten tot ze bruin zijn. Voeg dan de knoflook, gember, groene pepers, kruidnagels, kardemompeulen en het kaneelstokje toe en bak nog 2 minuten mee. Doe het vlees weer terug in de pan, samen met het komijnpoeder, korianderpoeder, kurkuma en de laurierblaadjes. Bak 2 minuten. Voeg dan de yoghurt en tomaten toe. Breng op smaak met een flinke hoeveelheid zwarte peper en een beetje zout. Voeg nog 300 ml heet water toe.

Laat op laag vuur (sudderpitje) 3-5 uur pruttelen met het deksel op de pan tot het vlees mooi zacht is

en bijna uit elkaar valt. Als het vlees dreigt droog te koken, voeg je nog wat heet water toe. Aan het eind wil je stoofvlees hebben in een klein beetje saus, maar zeker niet teveel vocht. Als je toch teveel vocht hebt, laat je het laatste uur het stoofvlees pruttelen zonder deksel op de pan.

Verhit de oven voor op 160°C.

Spoel de rijst onder de kraan af tot het water niet meer wit is. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar dan tot de rijst voor driekwart gaar is (dus met nog een heel klein beetje een bite).

Maal de saffraandraadjes fijn in een vijzel, of verkruimel tussen je vingers. Meng met het rozenwater en laat even staan.

Vet een ovenschaal of ovenbestendige pan in. Verdeel hierover de helft van de rijst en daarop al het vlees. Bovenop komt de andere helft van de rijst. Sprenkel hierover het rozenwater-saffraanmengsel. Dek de pan of ovenschaal af met het deksel of aluminiumfolie.

Bak de biryani met rundvlees ca. 20 minuten in de oven.

TIPS

Je kunt dit gerecht heel goed van tevoren bereiden. Maak het stoofvlees en kook de rijst (dit kan al een dag van tevoren). Bewaar tot gebruik in de koelkast. Warm kort voor gebruik het stoofvlees en de rijst op. Bouw vervolgens de ovenschaal op en bak de biryani met rundvlees af in de oven.