

Biryani (Indien)



1 time + tid til at marinere kyllingen

4-6 personer

INGREDIENSER

- 1-2 spsk.olie/ghee
- 1 strøget tsk. fennikelfrø
- 4 finthakkede løg
- 2-3 cm ingefær
- 4-6 fed finthakket hvidløg
- 2 finthakkede grønne chilier
- 4 finthakkede tomater
- 1 håndfuld finthakket mynte
- 1 håndfuld finthakket koriander
- 1 strøget tsk. gurkemeje
- 1 strøget tsk. chilipulver
- 1 strøget tsk. spidskommen
- 3 toppede tsk. stødt koriander
- 1-2 strøgede tsk. garam marsala
- 4 spsk. yoghurt
- 1,5 cm kanelstang
- 4 kardemommekapsler
- 4 nelliker
- 1 strøget tsk. peber eller hele peberkorn

- Salt
- 7,5 dl basmatiris
- 1 kg kyllingebryst

Marinade

- 1 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. peber
- 1 dl yoghurt

Hele mynteblade, frisk koriander, rosiner, cashewnødder e.a. til pynt

SÅDAN GØR DU

Kylling skæres i mundrette stykker og marineres i mindst 1 time.

Opvarm olie ved middel varme og tilsæt fennikelfrø. Dernæst kanel, kardemommekapsler og nelliker.

Tilsæt løgene og lad dem brune let. Tilsæt evt. lidt salt.

Tilsæt ingefær, hvidløg og grøn chili og lad det sautere lidt inden tomaterne tilsættes og det hele koges godt sammen til vandet er fordampet.

Mynte og koriander tilsættes.

Skru varmen ned på lavt blus og tilsæt gurkemeje, chilipulver, stødt spidskommen, garam masala og peber. Lad det sautere indtil olie viser sig på overfladen.

Tilsæt yoghurt en skefuld ad gangen og bland godt til olien viser sig på overfladen. Det må ikke skille.

Tilsæt kødet og lad det brune uden låg i 5-7 minutter.

Tilsæt nok vand til at dække kødet. Læg låg på og lad det simre. Rør med jævne mellemrum.

Når $\frac{3}{4}$ af vandet er fordampet og en tyk sauce er tilbage, slukkes blusset og der smages til med salt.

Kog basmatiris separat. Løsn dem forsigtigt fra hinanden med en gaffel.

Bland nænsomt kyllingecurryen med risene

Pynt med friske mynteblade, koriander, rosiner, nødder eller andet.

