

Biryani (kip)

Gevorderd · Niet-vegetarisch · ± 4 à 6 personen · 75 min · Vooraf: 3 uur marineren, of een nacht als je de tijd hebt

Biryani wordt in laagjes opgebouwd. De rijst gaat half gaar op de bijna gare kip en daarna garen ze samen onder een afgesloten deksel. De stoom doet het laatste stuk van het werk en trekt de kruiden omhoog door de rijst.

Het meeste werk zit in de voorbereiding: de birista, de masala en de marinade. Doe die een dag van tevoren, dan is het gerecht zelf binnen een uur klaar.

Van de masala maak je meer dan dit recept nodig heeft. Bewaar de rest in een afgesloten potje, want het is precies de masala die de volgende biryani ook weer vraagt.

Pittigheid. Dit is de hoeveelheid chili zoals het in India gebruikt wordt. De pit zit in de biryani masala, dus daar stel je hem bij: gebruik minder gedroogde rode pepers als je de masala maalt, dan wordt het hele gerecht milder. De rest van het recept blijft hetzelfde.

Tip. In de masala hierboven zit geen zout, daarom zout je de kip en het rijstwater zelf. In veel kant-en-klare biryani masala zit wél zout. Lees het etiket en pas het zout aan, anders wordt het gerecht te zout.

Ingrediënten

Birista (krokant gebakken uitjes)

- 500 g uien, dun en gelijkmatig gesneden
- olie, om in te bakken

Biryani masala

- 2 el korianderzaad
- 1 tl komijnzaad
- 2 tl shah jeera (karwijzaad)
- 2 el groene kardemom
- 5 à 6 zwarte kardemompeulen
- 7,5 cm kaneel
- 1 el zwarte peperkorrels
- 7 à 8 pittige gedroogde rode pepers
- 7 à 8 laurierblaadjes
- 2 tl kruidnagel
- 3 blaadjes foelie
- 1 el kasuri methi (gedroogde fenegriekblaadjes)
- ½ nootmuskaat, geraspt
- ½ tl kurkuma

Kipmarinade

- ± 800 g kip
- ½ tl zout
- sap van 1 citroen
- 4 el gember-knoflookpasta (half gember, half knoflook)
- 2 el kashmiri chilipoeder
- ½ tl kurkuma
- 2 tl gemalen koriander
- 1½ el biryani masala
- 3 à 4 el birista-olie (de olie waarin de uitjes gebakken zijn)
- de helft van de birista, als die nog maar half gaar is
- 200 ml yoghurt
- een handvol gehakte koriander- en muntblaadjes

Rijst en het gekruide water

- ± 600 g basmatirijst
- 1 à 2 laurierblaadjes
- 4 cm kaneelstokje
- 1 tl shah jeera (karwijzaad)
- 3 à 4 groene kardemompeulen, gekneusd
- 4 à 5 kruidnagels
- 1 steranijs
- 3 à 4 zwarte peperkorrels
- sap en schil van ½ citroen
- 1 groene peper, ingesneden
- zout, genoeg om het water flink zout te laten smaken

Om te garen en te stapelen

- 2 el ghee
- gehakte koriander en munt
- een snuf biryani masala
- de rest van de birista
- 3 el crème fraîche
- 3 à 4 saffraandraadjes
- deeg, om het deksel af te sluiten

Bereiding

1. Begin met de birista. Snijd 500 g uien dun en gelijkmatig. Verhit de olie tot 135 °C en doe de uien erin. Bak ze op middelhoog tot laag vuur en schep ze om de paar minuten om. Haal ze eruit zodra ze oranje beginnen te worden: buiten de pan garen ze door en worden ze vanzelf bruin. Bewaar de olie, die gaat straks in de marinade.

2. Maak de biryani masala. Verhit een droge koekenpan en zet het vuur laag. Voeg het korianderzaad, komijnzaad, shah jeera, de groene en zwarte kardemom, kaneel, peperkorrels, gedroogde rode pepers, laurierblaadjes, kruidnagel, foelie en de geraspte nootmuskaat toe. Rooster ze ongeveer een minuut terwijl je blijft roeren, tot je ze goed ruikt.
3. Voeg de kasuri methi toe, rooster nog 15 seconden en zet het vuur uit. Laat alles volledig afkoelen, maal het fijn en roer er op het laatst de kurkuma doorheen. Je houdt masala over; bewaar die in een afgesloten potje.
4. Doe ± 800 g kip in een kom. Voeg ½ tl zout, het sap van 1 citroen, 4 el gember-knoflookpasta, 2 el kashmiri chilipoeder, ½ tl kurkuma, 2 tl gemalen koriander, 1½ el biryani masala, 3 à 4 el birista-olie en de helft van de birista toe, als die nog maar half gaar is. Meng alles heel goed door, zodat de specerijen de hele kip bedekken.
5. Voeg dan 200 ml yoghurt en een handvol gehakte koriander en munt toe en meng opnieuw goed. Laat de kip 3 uur marineren, of een nacht als je de tijd hebt.
6. Neem een pan met een dikke bodem, zet hem op het vuur en voeg 2 el ghee toe.
7. Als de ghee heet is, voeg je het kipmengsel toe. Schroeï het 5 minuten dicht op hoog vuur, zet dan het vuur lager, doe het deksel erop en gaar de kip tot hij ongeveer 85 tot 90% gaar is. Dat duurt zo'n 10 tot 12 minuten.
8. Verhit ondertussen in een andere diepe pan ruim water tot het hard kookt, genoeg zodat de rijst er vrij in kan dansen. Voeg 1 à 2 laurierblaadjes toe, een kaneelstokje van 4 cm, 1 tl shah jeera, 3 à 4 gekneusde groene kardemompeulen, 4 à 5 kruidnagels, 1 steranijs, 3 à 4 zwarte peperkorrels, het sap en de schil van ½ citroen, 1 ingesneden groene peper en genoeg zout om het water flink zout te laten smaken.
9. Was ± 600 g basmatirijst tot het water helder blijft en voeg de rijst toe aan het kokende, gekruide water.
10. Kook de rijst tot hij ongeveer 80% gaar is, zonder er veel in te roeren.
11. Giet de rijst af en laat hem 4 tot 5 minuten rusten.
12. Nu de laagjes. Zorg dat de kip gelijkmatig over de pan verdeeld is. Doe daar gehakte koriander en munt op, een snuf biryani masala en 80% van de birista die je nog over hebt. Voeg daarna met zachte handen de voor 80% gaar gekookte rijst toe.
13. Verwarm 3 el crème fraîche met 3 à 4 saffraandraadjes op laag vuur en roer rustig tot de saffraan zijn kleur afgeeft. Schep dat over de rijst, gevolgd door nog wat koriander en munt en de laatste birista.
14. Zet de pan op een indirecte warmtebron, bijvoorbeeld op een andere pan, en doe het deksel erop. Sluit de kier af met deeg, zodat de biryani onder een beetje druk gaart.
15. Kook 5 minuten op middelhoog vuur en daarna nog 10 minuten op laag vuur.
16. Zet het vuur uit en laat de biryani nog 10 minuten rusten in de gesloten pan voordat je hem opent en serveert.