

Groenten Biryani

Aantal personen: 6

175 gram langkorrelige rijst
450 milliliter groentebouillon (suikervrij)
1 grote aardappel, geschild, in blokjes gesneden van 2,5 cm
3 rode paprika's in blokjes gesneden
1 bloemkool in roosjes
300 gram wortel in dunne reepjes
400 gram sperziebonen, in stukjes van 2,5 cm.
2 el fijngehakte verse koriander
2 el limoensap

2 kruidnagels
zaadjes van 2 kardemompeulen
1 tl komijnzaadjes
2 teentjes knoflook
1 kleine ui, grof gehakt
1 tl gemalen koriander
 $\frac{1}{2}$ tl gemalen kurkuma
 $\frac{1}{2}$ tl chilipoeder
Zout en zwarte peper

Doe de rijst, kruidnagel en kardemom zaadjes in een grote, zware steelpan. Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook

Laat het geheel afgedekt 20 minuten zachtjes koken tot alle bouillon is opgenomen. Doe ondertussen knoflook, ui, komijnzaadjes, koriander, kurkuma, chilipoeder, zout en peper in een blender of koffiemolen en maal het mengsel met eetlepels water tot een gladde puree.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schep de pikante puree in een ovenvaste pan en verwarm over laag vuur circa 2 minuten.

Voeg de overige groenten en 6 eetlepels water toe. Dek de schaal af en laat het geheel nog 12 minuten op laag vuur koken. Roer af en toe. Voeg de fijngehakte koriander toe. Verwijder de kruidnagel en schep de rijst over de groenten. Sprenkel limoensap erover. Bak het geheel afgedekt 25 minuten in de over, tot de groenten gaar zijn. Roer de rijst voor het opdienen met een vork los.