**Biryani**

Nodig:

*Voor de gemarineerde kip:*

400 gram kippendijen, grof gesneden of 6 kipdrumsticks

1 eetlepel paprikapoeder

½ eetlepel kurkuma

75 gram Griekse yoghurt

*Voor de Biryani:*

3 eetlepels biryanikruiden

3 uien, in halve ringen

3 tomaten, in partjes

Klein blikje tomatenpuree

Eetlepel knoflookpasta

100 ml warm water

1 plukje saffraan

100 ml warme melk

500 gram gekookte basmati rijst

15 gram verse munt, fijngehakt

15 gram verse peterselie, fijngehakt

Bereiding:

Schep alle ingrediënten voor de kipmarinade door elkaar en schep hier vervolgens de kip door. Laat de kip afgedekt in de koelkast marineren. Bak de ui-ringen in een beetje olie totdat de ui bruin begint te kleuren en zacht wordt. Voeg de biryanikruiden toe en bak ook even mee. Doe dan de tomaten erbij en bak deze mee tot ze goed zacht zijn. Voeg de tomatenpuree en de knoflook toe en bak het geheel nog zo'n 2 minuten tot het geheel op een pasta begint te lijken. Doe de in yoghurt gemarineerde kip in de pan en schep alles even goed om. Bak 2-3 minuten mee en schenk dan het water in de pan. Roer nog even door en laat het geheel 30 minuten met de deksel op de pan pruttelen. Als het goed is ontstaat er nu vanzelf een dikke saus. Roer de saffraan door de warme melk tot de melk geel begint te kleuren. Verdeel de helft van de basmatirijst over de kip in de pan. Sprenkel hier de helft van de saffraanmelk, draadjes gewoon mee scheppen!, overheen en verdeel hier de helft van de fijngehakte munt en peterselie overheen. Top het geheel af met de rest van de rijst, saffraanmelk, fijngehakte munt en peterselie. Doe de deksel terug op de pan, draai het vuur helemaal laag en laat de biryani nog 5 minuten zachtjes pruttelen zodat de rijst weer goed warm kan worden en alle smaken nog even goed kunnen intrekken. Serveer de biryani met ingelegde uien en de raita.

*Bereiding ingelegde rode uien:*

Schaaf 2 rode uien (of meer!!!!) in dunne plakjes met behulp van een mandoline. Verhit 175 ml witte wijnazijn met 1 eetlepel kristalsuiker en 1 volle theelepel zout in een pannetje tot de suiker en het zout zijn opgelost. Schenk het azijnmengsel over de geschaafde rode uien, dek het kommetje af en zet weg in de koelkast tot je gaat eten.

*Bereiding raita:*

Rasp een halve komkommer grof en knijp de komkommerrasp uit tot het meeste vocht weg is.

Schep de geraspte komkommer door 300 gram Griekse yoghurt en voeg hier grof zout, ½ theelepel komijnpoeder en 2 eetlepels fijngesneden verse munt aan toe. Roer goed door en bewaar de raita afgedekt in de koelkast.