

CHICKEN BIRYANI

SMAKFULL, MARINERT, PAKISTANSK KYLLING

 4-6 personer

 3-3.5 timer



INGREDIENSER

Til risen

500 g basmatiris
2,5 liter vann
2 ts salt
4 grønne
kardemommekapsler
4 hele nellik
2 laurbærblad
1 liten kanelstang

Til kyllingen

1 kg kyllinglår eller
kyllingfilet, i store biter
2 dl naturell yoghurt
2 ss sitronsaft
2 ss olje
1 ss revet ingefær
1 ss finhakket hvitløk
2 ts salt
2 ts garam masala
2 ts malt koriander
1 ts spisskummen
1 ts chilipulver (eller etter
smak)
½ ts gurkemeie
½ ts sort pepper

Til sausen

3 store løk, i tynne
skiver
4 ss olje eller klarnet
smør (ghee)
2 tomater, hakket
3 grønne chili
(valgfritt)
½ dl hakket frisk
koriander
½ dl hakket frisk
mynte



FREMGANGSMÅTE



1. **Mariner kyllingen**

Bland yoghurt, sitronsaft, olje, hvitløk, ingefær og alle krydderne. Vend inn kyllingen og la den marinere i minst 2 timer. Gjerne over natten for best smak.

2. **Kok risen**

Skyll risen godt til vannet er klart.

Kok opp vann med salt, kardemomme, nellik, laurbærblad og kanel. Tilsett risen og kok den til den er omtrent 70 % ferdig (ca. 6–7 minutter). Sil av vannet.



3. **Lag kyllingsausen**

Varm olje eller ghee i en stor gryte.

Stek løken til den er gyllenbrun. Ta gjerne litt av løken til topping.

Tilsett tomatene og la dem koke til de blir myke.

Ha i den marinerte kyllingen og la den steke på middels varme i 20–25 minutter til kyllingen er gjennomstekt og sausen har tyknet.

Rør inn koriander, mynte og eventuelt grønn chili.



4. **Sett sammen biryanien**

Legg halvparten av risen over kyllingen.

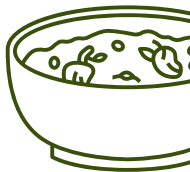
Dryss over litt stekt løk, koriander og mynte.

Legg resten av risen på toppen.

Drypp over safranmelken hvis du bruker den.

Sett lokk på gryten.

La retten dampe på svært lav varme i 20–25 minutter.



KJØTTFYLTE POTET-KOTELETTER

Potetdeig

800 g poteter

1 egg

3-4 ss potetmel

1 ts salt

½ ts sort pepper

Kjøttfyll

400 g kjøttdeig (storfe)

1 liten løk, finhakket

2 fedd hvitløk,

finhakket

1 ss olje

½ ts salt

½ ts sort pepper

1 ts paprikapulver

½ ts spisskummen

1 ss finhakket persille

3-4 ss olje til steking

1. Kok potetene
2. Skrell potetene og kok dem i lettsaltet vann til de er helt møre, omtrent 15-20 minutter. Hell av vannet og la potetene dampe tørre et par minutter.
3. Lag kjøttfyllet
4. Varm oljen i en stekepanne. Stek løken i 2-3 minutter før du tilsetter hvitløk og kjøttdeig. Stek til kjøttet er gjennomstekt. Krydre med salt, pepper, paprikapulver og spisskummen. Rør inn persillen og sett fyllet til side.
5. Lag potetdeigen
6. Mos de varme potetene godt. La dem avkjøles litt før du blander inn egg, potetmel, salt og pepper. Du skal få en myk, men formbar masse. Hvis den er veldig klissete, tilsett litt mer potetmel.
7. Form kotelettene
8. Ta omtrent en håndfull potetmasse og trykk den flat i hånden. Legg 1-2 spiseskjeer kjøttfyll i midten. Brett potetmassen rundt fyllet og klem forsiktig sammen kantene slik at kjøttet blir helt innkapslet. Form dem til ovale, flate «koteletter».
9. Stek
10. Vend kotelettene lett i potetmel eller hvetemel. Varm olje i en stekepanne på middels varme. Stek dem i omtrent 4-5 minutter på hver side, til de er gylne og sprø utenpå.
11. Server
12. Server dem varme, gjerne med rømme eller yoghurt, en frisk salat og litt syltet løk ved siden av.
13. Tips: Avkjøl kjøttfyllet før du fyller potetene. Da er det mye enklere å forme kotelettene uten at de sprekker.



Revised Version for The New York Times. Food Stylist: Samantha Sear