Chicken Pulao



Live like you mean it

Ingrediënten:

- 300g Tilda Grand basmati rijst
- 3 el ghee
- 2 laurierblaadjes
- 1 grote ui, in fijne ringen
- 2 groene rawit-pepertjes, over de lengte gehalveerd
- 1 el gemberpasta
- 1 el knoflookpasta
- 2 tl zout
- in blokjes van 3 × 3 cm
- ½ tl kurkumapoeder
- 3 tl garam masala
- 10g koriander, grof gehakt
- 10g munt, grof gehakt
- 750 g kippendijfilet (zonder vel),

Bereidingswijze:

1. Was de rijst onder koud stromend water tot het water helder ziet. Giet af en zet opzij.
2. Verhit de ghee in de pan met dikke bodem en fruit er laurierblaadjes voor 30 seconden.
3. Roer de ui, rawit-pepertjes, gember-knoflookpasta en het zout erdoor en bak al roerend 5-7 minuten. Voeg alle kip, kurkumapoeder en garam masala toe en bak rondom bruin.
4. Voeg de rijst en 750 milliliter water toe aan de kip en roer goed door. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur wat lager en stoof de kip en de rijst met het deksel op de pan in ongeveer 20 minuten gaar. Zet het vuur uit en laat 10 minuten rusten zonder het deksel op de pan.
5. Roer de rijst los met een vork. Garneer met de koriander en muntbladjes. Serveer het warm.

Ingredients:

- 300g Tilda Grand Basmati Rice
- 3 tbsp ghee
- 2 bay leaves
- 1 large onion, thinly sliced
- 2 green rawit peppers, halved lengthwise
- 1 tbsp ginger paste
- 1 tbsp garlic paste
- 2 tsp salt
- 750g chicken thigh fillets (skinless), cut into 3 × 3 cm cubes
- ½ tsp turmeric powder
- 3 tsp garam masala
- 10g coriander, roughly chopped
- 10g fresh mint, roughly chopped

Method:

1. Wash the rice under cold running water until the water runs clear. Drain and set aside.
2. Heat the ghee in a heavy-bottomed pan and sauté the bay leaves for 30 seconds.
3. Stir in the onion, rawit peppers, ginger-garlic paste, and salt, and cook for 5-7 minutes. Add all the chicken, turmeric powder, and garam masala, and brown on all sides.
4. Add the rice and 750 milliliters of water to the chicken and stir well. Bring it to a boil, reduce the heat, and simmer the chicken and rice with the lid on for about 20 minutes until cooked through. Turn off the heat and let it rest for 10 minutes with the lid off.
5. Fluff the rice with a fork very gently. Garnish with the coriander and mint leaves. Serve warm.