



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

⌚ 20 - 30 min ⚪ 2 porsjoner

Persisk biryani - krydret ris med ovnsbakt blomkål, fetaost og ristede mandelskiver

Ovnsbakt blomkål

½ stk gul løk
½ stk blomkål
1 pakke persillade

Biryani

½ stk gul løk
1stk hvitløkstedd
135 g basmatiris
½-1 pakke garam masala
1 pakke karri
½-1 pakke grønnsaksbuljong
2 stk gulrøtter
🏡 3 dl vann

Tilbehør

1 pakke mandelskiver
1 bunt mynte
½ pakke vårløk
100 g fetaost

🏡 bakepapir (kan sløyfes)
🏡 salt
🏡 pepper
🏡 olje
🏡 olivenolje

1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2 **Ovnsbakt blomkål:** Skrell og grovhakk halve løken, og del blomkålen i buketter. Fordel løken og blomkålbukettene utover etstekebrett med bakepapir, og vend innpersilladen, litt olivenolje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 16–18 minutter, eller til blomkålen er gyllen og mør.

3 **Biryani:** Finhakk resten av løken og hvitløken. Skyll risen i kaldt vann. Varm opp en vid kjøle til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, garam masala-krydderet og karrien i 2–3 minutter, til løken er blank. Tilsett risen, og stek videre i omrent 1 minutt. Ha i 3 dl vann og grønnsaksbuljongen. Kok opp under omringing. Ha på lokk, og la biryanien småkoke på lav varme i omrent 10 minutter.

4 **Biryani, fortsettelse:** Skrell og kutt gulrøttene i små terninger. Skru varmen av platen, og rør inn gulrotterningene. La biryanien hvile under lokk i 5–7 minutter. Smak til med salt og pepper.

5 **Tilbehør:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist mandelskivene i 1–2 minutter, til de har fått litt farge. Skyll og finhakk mynten og vårløken. Topp biryanien med de ristede mandelskivene, mynten og vårløken. Smuldre fetaosten over retten ved servering.

Tips fra kokken: Topp gjerne biryanien med litt granateplekjerner.