



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Persisk biryani med rostad blomkål, kikärter, tranbär och mandel

### Rostad blomkål

- Blomkål ½ st
- Citron 1 st
- 🏠 Bakplåtspapper
- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

### Biryani

- Bananschalottenlök 1 st
- Garam masala 1 tsk
- Curry 1 tsk
- Malen koriander ½ tsk
- Basmatiris 125 g
- Kikärter 1 förp
- Morot 2 st
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Vatten 3 ½ dl
- 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Till servering

- Mandelspån 25 g
- Bladpersilja 20 g
- Torkade tranbär 25 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad blomkål:** Skär blomkål i buketter och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda blomkålen med citronskal, pressad saft från halva citronen, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 18 min, tills blomkålen fått fin färg.
3. **Biryani:** Finhacka gul lök. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, garam masala, curry och malen koriander ca 2 min. Tillsätt basmatiris och stek ytterligare ca 1 min. Häll på vatten och smulad grönsaksbuljong och sjud under lock ca 12 min, rör om då och då. Späd med lite mer vatten om vätskan kokat bort innan riset är färdigt.
4. Häll av och skölj kikärter. Skala och skär morötter i små tärningar. Ta biryanin från värmen och rör ner morötterna och kikärtorna. Lägg på locket och låt stå ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Hetta upp en torr stekpanna och rosta mandelspån så de får fin färg. Finhacka bladpersilja. Klyfta resten av citronen.
6. Toppa biryanin med mandelspån, torkade tranbär och persilja. Servera med citronrostad blomkål och citronklyftor.