



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Ovnsbakt blomkål

½ stk gul løk
½ stk blomkål
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille

Biryani

½ stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
125 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 innkryddermiksen, 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 kjele 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 omtrent 1 minutt. Ha i 3 dl vann og grønnsaksbuljongen. Kok opp under omrøring. Ha på lokk, og la biryanien småkoke på lav varme i omtrent 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.