



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 persillade

## Biryani

½ stk gul løk  
1 stk hvitløksfedd  
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 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.