

# KOKEN met een TWIST

## Biryani (Arabisch - 10 pers. )

### Ingrediënten

- 2 groene paprika's
- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's
- 10 uien
- 2 kilo kipfilet
- 1 kilo lang korrel India-rijst
- Emmer Griekse yoghurt
- 1 pakje roomboter
- Curry
- Kurkuma
- Gember poeder
- 2 Laurierblaadjes
- Snufje kaneel
- 3 Kruidnagel
- 4 Kardemom
- Biryani kruiden
- Cashewnoten ongezouten
- 1 Kippen bouillonblokje
- Peperbollen



### Bereidingswijze

1. Snijd de uien klein en fruit dit aan.
2. Snijd de paprika's klein en voeg dit toe aan de uien.
3. Meng de Biryani kruiden en curry met de yoghurt.
4. Voeg dit toe aan het uien/paprika-mengsel.
5. Verdeel de saus in 2 porties.
  
6. Snijd de kip in stukjes en bak deze aan.
7. Voeg dan de ene helft van de saus toe aan de kip.
8. Houdt dit geheel op een laag vuurtje warm.
  
9. Breng 5 glazen water en het bouillonblokje aan de kook.
10. Als het water kookt de warmtebron meteen laag zetten.
11. Voeg de andere helft van de saus toe aan het water.
12. Voeg alle kruiden toe.
13. Voeg de rijst toe, breng dit aan de kook en laat het max. 25 minuten koken.
  
14. Doe de rijst in een grote schaal en verdeel de kip er overheen.
15. Verdeel tot slot de cashewnoten er overheen.