



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 ^B

Tilbehør

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

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

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 et stekebrett med bakepapir, og vend inn persilladen, 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. Tilstett 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.