

PERZISCHE JUWELENRIJST

Land: Iraans

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 6 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 300 gram basmatirijst
- 450 ml water
- 2 stukjes sinaasappelschil
- 1 buisje saffraan (1 buisje is 0,05 gram)
- 1 kaneelstokje
- 6 kardemompeulen
- 3 el oranjebloesemwater
- 40 gram gedroogde cranberry's
- 1/2 citroen
- 40 gram blanke rozijnen
- 40 gram pistachenoten (gepeld gewicht)
- 40 gram blanke amandelen
- 1,5 el suiker
- 1 granaatappel

WAT GA JE DOEN

Overgiet de saffraan met 2 el heet water en laat 5 minuten staan.

Laat de cranberry's in het citroensap en een beetje kokend water 15 minuten wellen. Laat ook de rozijnen in een beetje kokend water wellen.

Spoel de rijst in een vergiet onder de kraan af. Doe de rijst met het water in een pan. Voeg een snufje zout, het kaneelstokje, de kardemompeulen en de stukjes sinaasappelschil toe. Doe er ook het saffraanwater bij. Breng het water aan de kook, zet het vuur laag en laat de rijst met het deksel op de pan zachtjes gaar koken. Als al het water door de rijst is opgenomen, moet de rijst ongeveer gaar zijn (proef even om dit te controleren). Zet het vuur uit en laat met het deksel op de pan nog 10 minuten stomen.

Ga ondertussen verder met de toppings. Pel de granaatappel, zet de granaatappelpitjes opzij. Hak de amandelen grof. Giet het water van de rozijnen en cranberry's af.

Verhit een ruime scheut olie in een koekenpan. Voeg de pistachenoten, amandelen, cranberry's,

rozijnen en de suiker toe. Bak ongeveer 5 minuten.

Verwijder de kardemompeulen, het kaneelstokje en de sinaasappelschillen uit de rijst. Stort de rijst op een mooie schaal. Verdeel hierover het gedroogd fruit-notenmengsel. Maak af met de granaatappelpitjes.

Deze feestelijke rijst is een perfect bijgerecht bij het kerstdiner. Lekker bij onder andere kip en lamsvlees, maar bijvoorbeeld ook bij een stoofpotje van wild.

MENUSUGGESTIE – EEN ZOET & HARTIG HUWELIJK

Pastinaaksoep met appel en sherry

*

Stoofschotel van kip, saffraan en cranberry & Perzische juwelenrijst & gewokte spruiten (niet op de blog)

*

chocolademousse met olijfolie en sinaasappel