



## Indiase Biryani met kip

Een kruidige Indiase klassieker met kip, tomaat en yoghurt. Snel en eenvoudig te maken en ongetwijfeld een favoriet bij het hele gezin.

**2 PERSONEN**

 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  150 g basmatirijst
-  ½ ui
-  1 teentje knoflook
-  1½ cm verse gember
-  180 g kipfilets
-  1 el zonnebloemolie
-  1 tomaat
-  ½ el garam masala
-  2 el volle yoghurt

**MATERIAAL:** fijne rasp

### ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snipper intussen de ui en snijd de knoflook fijn.
3. Schil en rasp de gember fijn.
4. Snijd de kipfilet in blokjes.
5. Verhit in een wok de olie.
6. Fruit de ui, knoflook en gember 1 minuut.
7. Bak de kipblokjes 2 minuten op een middelhoge stand mee.
8. Snijd intussen de tomaten in blokjes.
9. Schep de garam masala door het kipmengsel en bak 1 minuut op een lage stand.
10. Voeg ook de tomaat en yoghurt toe en verwarm 5 minuten op een lage stand tot de kip gaar is.
11. Schep de rijst door het kipmengsel.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Schep de biryani op de borden.

**TIP 1:** Vervang de kipfilet door 125 g uitgelekte linzen (blik) voor een biryani zonder vlees.

**TIP 2:** Bestrooi de biryani met fijngesneden verse koriander en serveer met partjes limoen.

**TIP 3:** Het aroma van specerijenmixen als garam masala kan per merk enorm verschillen: proef en voeg naar eigen smaak wat extra toe.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

