



## **INDIAASE PILAV**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: India**

**Gang: Bijgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 40 minuten spoelen & weken + 50 minuten bereiden**

### **Ingrediënten:**

- **370 gram ongekookte basmatirijst**
- **4 el volle melk**
- **4 el ghee (geklaarde boter)**
- **6 groene kardemompeulen, licht gekneusd**
- **1 kaneelstokje**
- **1 tl komijnzaad (heel)**
- **1 ui, fijngesnipperd**
- **2 tenen knoflook, gepeld en gekneusd**
- **750 ml koud water**
- **2 gedroogde kassiebladeren (of laurierblaadjes)**
- **gemalen zeezout**

## Bereiding:

- Strooi de basmatirijst in een grote kom met koud water.
- Roer de rijst met je hand goed om, zodat het zetmeel los komt en het water troebel maakt.
- Giet de rijst af door een zeef en herhaal dit proces nog 5 keer tot het water bijna helder is.
- Die de rijst terug in de kom en giet er ruim vers koud water overheen.
- Laat 30 minuten weken en giet daarna af.
- Laat goed uilekken.
- Verwarm ondertussen de melk naar ongeveer 60 graden en roer de saffraandraadje er door.
- Laat 15 minuten trekken.
- Smelt de ghee op middelhoog vuur in een pan met een goed sluitende deksel.
- Wanneer de ghee nootachtig begint te ruiken voeg het kaneelstokje, komijnzaad en kardemonpeulen toe.
- Bak deze zo'n 30 seconden tot de aroma's vrij komen.
- Voeg nu de ui toe en bak deze 5 minuten op middelhoog vuur totdat deze zacht en glazig is.
- Voeg de laatste minuut de knoflook toe en bak deze mee.
- Stort de uitgelekte rijst in de pan en roer het geheel goed door elkaar, zodat alle korrels bedekt worden met een lage ghee.
- Schenk het koude water in de pan en leg de kassiebladeren er bij.
- Sluit de pan af met het deksel en breng aan de kook.
- Zodra het water kookt, haal je dan pan van het vuur en laat je het afgesloten 40 minuten rusten zonder er door heen te roeren.
- Na 40 minuten kun je deksel op tillen en de saffraanmelk voorzichtig met een vork door de rijst roeren tot deze luchtig is.
- Roer niet te stevig, want basmatirijst heeft de neiging om papperig te worden en dat wil je niet.
- Breng indien nodig nog op smaak met wat zeezout.

Lekker bij onder andere:

- [\*\*Butter chicken\*\*](#)
- [\*\*Viscurry uit Kerela\*\*](#)
- [\*\*Kip Keema Shimla Mirch\*\*](#)

खाना खाइए

*Khaana khaiye*

14-10-2025