

GORDON SE HOENDER BIRYANI



GORDON SE HOENDER BIRYANI

Marineer 500 g hoenderborsies in blokkies gesny in 200 ml gewone yoghurt

1 teelepel borrie

1 teelepel chillie poeier

1 teelepel garam masala

3 cm gerasperde gemmer

3 knoffel huisies, fyn gekap, sout en pepper vir 30 min

Braai twee fyn gekapte uie in olie. Haal uit en hou eenkant.

Braai in dieselde olie 1 kaneelstokkie, 6 naeltjies en 3 cardamom sade tot geurig.

Voeg hoender met marinade by en braai tot gaar.

Rys:

Braai tot geurig:

1 kaneelstokkie

1 ster anys

en 4 cardamom sade

Voeg 300 g basmati rys by en braai een min.

Voeg 375 ml water en sout by en prut tot gaar.

Meng hoender, rys en uie saam en bedien met vars koljander en Indiese raita.

Raita:

Meng:

$\frac{1}{2}$ koppie yoghurt

$\frac{1}{2}$ koppie fyn komkommer

2 eetlepels gekapte koljander

2 teelepels gekapte groen uie

$\frac{1}{4}$ teelepel gemaalde koljander en

$\frac{1}{4}$ teelepel cumin.

Resep geplaas deur Ivanda Venter

Foto: Ivanda Venter