

Lammbiryani - ris med lamm och potatis

Kött

1 kg lammframdel, i grytbitar
1/2 dl lök, finriven
1 msk finriven färsk ingefära
1 msk finriven vitlök
1 dl yoghurt
1 msk chilipulver
2 msk mald koriander
2 msk mald spiskummin
3 krm riven muskotnöt
4 st muskotblommor, malda
1/2 msk salt
3 dl vatten
1 msk neutral olja

Potatis

8 st potatisar, skalade och delade på mitten
1 krm mald spiskummin
1 krm chilipulver
1/2 dl neutral olja

Ris

500 g basmatiris, blötlagt minst 1 timme
8 dl vatten
2 st grön chili
8 st gröna kardemummakapslar
8 st nejlikor
8 st svartpepparkorn
2 st kanelstänger, ca 10g
2 st lagerblad
2 tsk rosenvatten
1 msk ghee
2 tsk salt
2 msk neutral olja
friterad lök till topping