



Lammbiryani - ris med lamm och potatis

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **180 min** Portioner: **4**

Rizwan Qaderys recept på lammbiryani, ur hans kokbok "Masala Mama".

Foto: Simon BajadaFörlag: Natur & Kultur

Rizwan: "Det finns en rätt som inte är som alla andra. Den är ka?nd, a?lskad och pampig ? och kra?ver att fa? vara ensam stja?rna pa? bordet. Jag syftar sa? klart pa? biryani. Lammbiryani ligger mig varmt om hja?rtat, det var oftast den vi a?t hemma na?r vi firade na?got och ma?nga magar skulle ma?ttas. Nykokt biryani a?r en ho?jdare, men ma?nga tycker faktiskt att biryani smakar ba?st dagen efter, da? sma-kerna sugits upp ordentligt av riset!"

Läs mer om Masala Mama här.



INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** KO?TTBlanda alla ingredienserna till ko?ttet. Marinera minst 1 timme upp till 1 dygn i kylan.
- 2** Hetta upp ko?ttet i en gryta på medelvä?rme och stek cirka 10 minuter. Ro?r runt da? och da? sa? att botten inte bra?nns.
- 3** Tillsa?tt vatten och la?t puttra på medelvä?rme 30 minuter.
- 4** Vä?rm under tiden oljan i en stekpanna och stek potatisen cirka 10 minuter. La?gg i chili och spiskummin och ro?r runt potatisen sa? att den fa?r en ja?mn gyllenbrun yta.
- 5** Blanda i potatisen i ko?ttet efter 15 minuters tillagning och la?t den koka fa?rdigt med ko?ttet.
- 6** RIS Medan ko?ttet kokar, vä?rm olja i en tjockbottnad kastrull och tillsa?tt ris, gro?n chili och alla kryddor till riset. Stek 5 minuter på medella?g vä?rme.
- 7** Ha?ll i rosvatten och vatten. Koka på la?g vä?rme 14 minuter, tills riset a?r tillagat 2?3 igenom.
- 8** Nu a?r det dags att montera biriyenin. Toppa det fa?rdiglagade ko?ttet med ett lager ris, sen ett lager friterad lo?k. Koka biriyenin på la?g vä?rme ytterligare 12 minuter.
- 9** Efter 12 minuter a?r det dags att blanda biriyenin. Dra bort kastrullen fra?n plattan och blanda ris, ko?tt och lo?k med en stor sked. Se till att allt ris blandas med skyn fra?n ko?ttet. Na?r allt ko?tt och ris a?r blandat a?r biriyenin fa?rdig att serveras.