



Perzische saffraanrijst met tahdig

Het pronkstuk van de Perzische keuken: luchtige saffraanrijst met een gouden, krokante korst (tahdig) op de bodem van de pot. Geduld wordt beloond.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
75'	50'	6	Bijgerecht

Ingrediënten

- 500 gr basmatirijst
- 1 snuf saffraandraadjes
- 3 el heet water
- 60 gr boter
- 3 el olijfolie
- 2 el volle yoghurt
- 1 el zout (voor het kookwater)
- 0,5 kl zout

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de basmatirijst meerdere keren onder koud stromend water tot het water helder is. Laat de rijst minstens 1 uur weken in ruim koud water met 1 eetlepel zout. Giet daarna af.
- 2.** Wrijf de saffraandraadjes fijn tussen uw vingers en laat ze minstens 15 minuten trekken in de 3 eetlepels heet (niet kokend) water.
- 3.** Breng een grote pot rijkelijk gezouten water aan de kook. Voeg de afgespoelde rijst toe en kook 6 tot 7 minuten tot de korrels vanbuiten zacht zijn maar vanbinnen nog een lichte bite hebben. Giet af en spoel kort met lauw water.
- 4.** Meng in een kom enkele grote lepels van de voorgekookte rijst met de yoghurt, de helft van het saffraanwater en 0,5 kl zout tot een samenhangend mengsel.
- 5.** Verhit de boter en de olijfolie in een zware pot met dikke bodem op middelhoog vuur. Verdeel het rijst-yoghurtmengsel gelijkmatig over de bodem als eerste laag: dit wordt de tahdig.
- 6.** Schep de rest van de rijst er losjes bovenop in een piramidevorm zodat stoom kan ontsnappen. Prik met de steel van een houten lepel enkele gaatjes doorheen de rijst tot op de bodem.
- 7.** Sprenkel het resterende saffraanwater gelijkmatig over de bovenkant van de rijst.
- 8.** Wikkel het deksel in een droge theedoek om condensatie op te vangen en dek de pot goed af. Verwarm 10 minuten op middelhoog vuur, zet het vuur daarna laag en laat de rijst 35 minuten rustig stomen tot de bodem een goudbruine korst heeft gevormd.
- 9.** Zet de bodem van de pot 2 tot 3 minuten in een bad koud water om de tahdigkorst los te maken van de bodem. Keer de rijst voorzichtig om op een grote platte schotel zodat de gouden korst bovenaan ligt, of breek de tahdig in stukken en serveer die apart naast de rijst.

Tip

Gebruik bij voorkeur een zware antiaanbakpot of een gietijzeren pot voor een gelijkmatige warmteverdeling en een mooie egale tahdigkorst. Hoe dikker de bodem, hoe minder kans op aanbranden. Pas ook de hoeveelheid boter en olie niet te veel aan: het vet is net wat de korst knapperig en goudbruin maakt.

Lekker met

Heerlijk naast Perzische stoofschotels zoals khoresh-e-ghormeh sabzi (kruidentjesstoofpot) of khoresh-e-fesenjān (granaatappel-walnotensaus met kip). Ook uitstekend bij gegrild lam of kip.

Dranktip

Serveer met een glas ijskoude doogh, de Perzische yoghurtdrank met gedroogde munt, of een lichte rosé met voldoende frisheid om de rijkdom van de saffraan te ondersteunen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be