

ビリヤニ

材料

8人前

- 鶏モモ肉 750g

【マリネ】

- プレーンヨーグルト 150ml
- 水 125ml
- 植物油 大さじ2
- にんにく 6片 みじん切り
- 生姜 小さじ2
- 曳きターメリック 小さじ0.13
- シナモン 小さじ0.25
- カイエン 小さじ0.5
- 曳きカルダモン 小さじ0.5
- ガラムマサラ 小さじ2
- コリアンダー 小さじ2
- クミン 大さじ1
- パプリカ 大さじ2
- 塩 小さじ1.75

【ごはん】

- 塩 大さじ2
- クローブ 10粒
- 乾燥月桂樹の葉 5枚
- スターアニス 1個
- グリーンカルダモンポッド 6個
- 生バスマティライス 450g

【揚げ玉ねぎ】

- 玉ねぎ(黄/茶色) 2個 細かくスライス
- 油、揚げ物用 (250ml)

【サフラン】

- サフラン 小さじ1
- 温水 大さじ2

【ビリヤニ】

- コリアンダー 1カップ みじん切り
- ギーまたは無塩バター 0.25カップ (15g)、溶かしたもの

【つけ合わせ】

- 揚げ玉ねぎ
- コリアンダー みじん切り
- ヨーグルト



作り方

1. マリネに鶏肉を加えて混ぜる。20分から一晩おく。

【ごはん】

1. 3リットルの水を沸騰させ、塩とスパイスを加える。
2. ご飯を加え、沸騰させてから4分間、またはご飯が少し固くなるまで炊く。
3. すぐに排水し、取り置く。

【クリスピーオニオン】

1. 大きな鍋で油を中火にかける。タマネギが黄金色になるまで3~4分間火を通す。
2. ペーパータオルをひいたプレートに移し、残りのすべての玉ねぎで繰り返す。

【サフラン】

1. ボウルに入れ、10分以上放置する。

【ビリヤニ】

1. 鶏肉を入れた鍋を中火にかけ、蓋をして5分間調理する。
2. 蓋を外して鶏肉を返しながらかき混ぜながら5分煮て火からおろす。
3. 鶏肉を返して皮側を下にする。
4. タマネギの半分とコリアンダーの半量をひく。
5. ご飯を全てのせ表面を平らにする。
6. サフランをまぶし、ギーにもまく。
7. 蓋をして中火にかけ、沸騰したら弱火で25分煮る。
8. 火からおろし、蓋をして10分間休ませる。

【提供する】

1. 黄色いごはん、白ごはん、カレーで染めたごはんを鶏肉を美しく盛り付ける。
2. 大皿に、残りの玉ねぎとコリアンダー、ヨーグルトを添えてできあがり。