

Biryani rijst met **Zanzibar tonijnvlokken**



4 mensen

10 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

1 blikje van 160g van la belle-iloise Zanzibar tonijnvlokken
300g rijst
1 gele ui
1 teentje knoflook
1 theelepel kurkuma
1 snufje komijn
3 kardemomzaadjes
1 steranijs
1 kaneelstokje
1/2 granaatappel
50g cashewnoten
Het sap van een limoen
1/2 vaatje koriander
1/2 bosje munt
Zout en peper

De fasen

- 1- Kook de rijst in een pan 20 minuten in kokend water en giet af (de dag ervoor is nog beter)
- 2- Pel en snipper de ui en knoflook. Bak in een braadpan met een drupje olijfolie
- 3- Voeg de kurkuma, komijn, geplette kardemompeulen, steranijs en kaneel toe
- 4- Voeg de gekookte rijst toe en meng alle ingrediënten goed door elkaar. Laat 5 minuten koken en roer regelmatig
- 5- Pel de granaatappel, plet de cashewnoten en hak de koriander en munt fijn. Voeg van het vuur af toe aan de rijst. Breng op smaak met zout en peper en meng goed
- 6- Besprenkel met limoensap, voeg de Zanzibar tonijnvlokken toe, meng opnieuw en serveer