

Vegetariese breyani met 'n jogurtsous en sambals.

(bedien 6 persone)

Bestanddele:

- 1 koppie basmatirys
- 3 fyngekapte uie
- 15 g vars gemmer, fyngekap
- 15 g vars gekapte knoffel
- 250 g murgpampoentjies
- 250 g aartappels, gaar
- 250 g geblikte heel tamaties
- 250 g geblikte kekerertjies
- 250 ml jogurt
- 1 bos vars koljander
- 2 rooi uie
- 100 g jalapenos; saadjies verwyder
- 15 ml tamatiepuree
- 2 vars tamaties vir die sambals
- 100 ml olie
- 100 g vars kruisement
- 5 g gemaalde komyn
- 5 g gemaalde koljander
- 5 g borrie
- 5 g garam masala-speserye
- Sout en peper na smaak

Metode:**Breyani**

- Voeg 3 koppies water in 'n pot, gooi sout by, en bring tot by kookpunt.
- Voeg dan rys by en kook vir 10 minute.
- Dreineer die rys en sit eenkant.
- Plaas olie in 'n pot en verhit. Voeg gekapte uie by en braai tot bruin (gewoonlik so 10 minute lank.)
- Voeg die vars gemmer en knoffel by en braai vir 'n verdere 2 minute.
- Gooi al die droë speserye by en braai vir nog 'n paar minute.
- Voeg groente en gekookte aartappels en tamatiepuree by.
- Roer goed en braai vir 10 minute.
- Voeg geblikte tamaties met 50 ml water, sout en peper by.
- Kook vir 20 minute op laag.

Jogurtsous

- Sit jogurt in voedselverwerker saam met vars koljander (hand vol). Voeg ook 'n tikkie suurlemoensap en 'n knippie sout by.
- Meng met 'n stokmenger.
- Sit eenkant.

Sambals

- In 'n mengbak voeg rooi uie, tamaties, jalapenos en koljander saam en meng goed.
- Geur met sout en peper en 'n bietjie suurlemoensap.

Bedien alles saam en geniet!