

Zereshk Polo Recipe Poster

KRYDDHUSET GBG
KRYDDOR MED TRADITION
SEDAN 1932

ZERESHK POLO
med kyckling & saffran

ETT KLASSISKT PERSISKT MÄSTERVERK

Zereshk Polo är Irans mest älskade rätt – aromatiskt saffransris med syrliga berberisbär och saftig kyckling. En perfekt balans mellan sött, syrligt och kryddigt.

Med äkta SAFFRAN från Iran

100% NATURLIGA INGREDIENSER

ÄKTA INGREDIENSER PREMIUM SAFFRAN SYRLIGA BERBERISBÄR TRADITION SEDAN 1932

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 4 kycklinglår eller 1 hel kyckling, delad
- 3 dl basmatiris
- 1 dl berberisbär (zereshk)
- 1 stor gul lök, finhackad
- 2 msk smör eller olja
- 1/2 tsk gurkmeja
- 1 tsk salt, efter smak
- 1/2 tsk svartpeppar
- 1/2 tsk kardemumma (malen)
- 1/2 tsk kanel (valfritt)
- 1/2 dl socker
- 1/2 dl slivered mandel eller pistagenötter

SAFFRAN:

- 1/2 tsk saffranstrådar
- 3 msk hett vatten

SÅ HÄR GÖR DU

- KYCKLINGEN**
Krydda kycklingen med salt, gurkmeja, peppar och lite olja. Stek eller ugnsbaka tills den är genomstekt och gyllene. Sätt åt sidan.
- RISET**
Skölj riset i flera omgångar tills vattnet är klart. Lägg i blöt i 30 minuter. Koka upp rikligt med saltat vatten och förkoka riset 5–7 minuter. Häll av och låt rinna av.
- ZERESHK**
Fräs löken i smör tills den är gyllene. Tillsätt berberisbär och socker. Rör om och fräs i 2–3 minuter tills bären mjuknat något och blivit glansiga. Lägg åt sidan.
- SAFFRAN**
Mortla saffranstrådarna lätt och blanda med hett vatten. Låt dra i 10 minuter.
- LAGER & ÄNGA**
Varva ris, zereshk-blandningen och saffranvattnet i en kastrull. Börja och avsluta med ris. Gör hål med en skaft i riset, täck med kökshandduk och lock. Änga på låg värme i 45–60 minuter.
- SERVERA**
Lägg upp riset på ett fat, toppa med kyckling, mandel/pistagenötter och extra zereshk. Servera med sabzi khordan (färska örter) och yoghurtsås.

HEMLIGHETER FÖR PERFEKT RESULTAT

- ✓ Använd basmatiris av hög kvalitet.
- ✓ Förkoka riset lagom – det ska vara lite hårt i mitten.
- ✓ Saffran av god kvalitet ger både färg och arom.
- ✓ Zereshk ska vara syrliga och färska för bästa smak.
- ✓ Låt alltid riset änga klart – det gör hela skillnaden!

VI REKOMMENDERAR

SAFFRAN PREMIUM Persiskt rött guld

BERBERISBÄR (ZERESHK) Syrlig & färsk för bästa smak

PISTAGENÖTTER Ger crunch & förhöjer smaken

PASSAR PERFEKT TILL

YOGHURTSÅS (MAST-O KHAR)

SABZI KHORDAN (FÄRSKA ÖRTER)

PICKLAD LÖK (TORSHEE)

ÄKTA SMAK FRÅN PERSIEN NATURLIGA INGREDIENSER UTAN KONSTGJORDA TILLSATSER KRYDDOR MED PASSION & HISTORIA FÖR ALLA MATÄLSKARE

WEBB kryddhuset.nu
Besök vår webshop för hela vårt sortiment och inspiration!

ADRESS Kryddhuset GBG
Din kryddspecialist i Göteborg med produkter från hela världen.

SNABB LEVERANS FRÅN VÅRT LAGER I SVERIGE

FÖRETAGET I SVERIGE

Bolst's SINCE 1932