

# Gordon Ramsay: pilav met pistachenoten en amandelen

🌀 4 personen

🌀 45 min

🌀 Bijgerecht

🌀 Mediterraan

🌀 Vegetarisch

## INGREDIËNTEN

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 Spaanse ui, gehakt
- 250 g basmatirijst
- 1 kaneelstokje
- 3 stuks steranijs
- reepjes schil van 1 citroen en 1 sinaasappel
- 75 g geroosterde amandelen en pistachenoten, grof gehakt
- een flinke handvol gemengde verse kruiden, zoals bladpeterselie, koriander, munt, kervel en bieslook, gehakt



## BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 190 °C. Knip een cirkel uit bakpapier die iets groter is dan de bodem van een ovenvaste pan met dikke bodem of een gietijzeren pan. Knip een klein gaatje in het midden om de stoom door te laten.

Verhit de olie in de pan en bak de stukjes ui 4-6 minuten, tot ze zacht worden. Roer de rijst, het kaneelstokje, de steranijs, reepjes citroen- en sinaasappelschil en wat peper en zout erdoor. Roer goed en bak de rijst enkele minuten. Schenk 525 ml heet water erbij en breng het aan de kook. Neem de pan van het vuur, dek hem snel af met het bakpapier en zet hem in de oven.

Bak de pilav 20-25 minuten in de oven, tot de rijst zacht is en het water bijna volledig verdampt is. Neem de pan uit de oven en laat de pilav ongeveer 5 minuten staan. Verwijder het bakpapier en roer de rijst los met een vork. Proef en voeg indien nodig peper en zout toe. Roer tot slot de gehakte noten en kruiden erdoor.

## EXTRA BENODIGD

Bakpapier

## TIP

'Deze zoet geurende rijst smaakt zalig bij een goede curry of bij vis uit de oven.' - Gordon Ramsay