



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Krydret kyllinglår med ovnsbakte cherrytomater og sopprisotto

Kyllinglår

550 g kyllingoverlår
1 pakke potetkrydder

Sopprisotto

100 g spinat
1 stk sjalottløk
100 g sjampinjong
150 g risottoris
1 pakke høsebuljong
4–5 dl vann ^B
1 ss smør ^B

Ovnsbakte cherrytomater

1 pakke cherrytomater

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Kyllinglår:** Legg kyllingen i en ildfast form. Drypp over litt olje, og krydre med salt og pepper. Stek kyllingen i ovnen i omtrent 20–25 minutter, til den er gjennomstekt. Vend inn potetkrydderet når kyllingen er ferdig stekt.
- 3 **Sopprisotto:** Skyll spinaten. Skrell og grovhakk sjalottløken, og del soppen i to. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og soppen i omtrent 5 minutter, til sjalottløken er blank. Tilsett risottoris, 4–5 dl vann og høsebuljongen. La risottoen småkoke i 18–20 minutter. Rør om innimellom. Vend inn 1 ss smør og spinaten når risottoen er ferdig. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Ovnsbakte cherrytomater:** Ha cherrytomatene i formen sammen med kyllingen de siste 5 minuttene av kyllingens steketid.
- 5 God middag!



Tips!

Er du ikke så glad i varme tomater, kan du lage en salat av dem istedenfor. Erstatt noe av vannet i risottoen med eplemost eller hvitvin for en friskere smak.