



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 20-30 min  2 porsjoner

OH_0061-2

Grillet kyllinglår med ovnsbakte tomater og sopprisotto

Sopprisotto

100 g spinat
1 stk sjalottløk
100 g aromasopp
150 g risottoris
1 pakke steinsoppulver
1 pakke høsebuljong
1 pakke revet Grande Premium
4–5 dl vann ^B
1 ss smør ^B

Kyllinglår

430 g kyllinglår

Ovnsbakte tomater

2 stk tomater

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Sopprisotto:** Skyll spinaten. Skrell og grovhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og del den i to. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og soppen i omtrent 5 minutter, til løken er blank. Tilsett risottoris, 4–5 dl vann, steinsoppulveret og høsebuljongen. La risottoen småkoke i 18–20 minutter. Rør om innimellom. Vend inn 1 ss smør, Grande Premium-osten og spinaten når risottoen er ferdig. Smak til med salt og pepper.

3. **Kyllinglår:** Legg kyllingen i en ildfast form. Stek kyllingen i ovnen i 10–15 minutter, til den er gjennomvarm.

4. **Ovnsbakte tomater:** Kutt tomatene i store terninger, ha tomaterne 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.