



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt kyllingbryst med spinatrisotto, smorbakt brokkoli og basilikumolje

Spinatrisotto

1 stk sjalottløk
50 g spinat
150 g risottoris
1 pakke hønsebuljong
½ pakke revet Grande Premium
🏠 4½ dl vann

Smorbakt brokkoli

½–1 stk brokkoli
🏠 1 ss smør*

Stekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst

Tilbehør

1 pakke basilikumolje
½ pakke revet Grande Premium

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Spinatrisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll og tørk spinaten.
- 3 **Smorbakt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter og skrell og kutt stilkene i skiver. Fordel brokkolibukettene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn 1 ss smør, litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien i ovnen i 15–20 minutter.
- 4 **Spinatrisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og risen i et par minutter, til løken er blank. Tilsett hønsebuljongen og 4½ dl vann, og la risottoen småkoke på middels varme i 15–18 minutter. Rør om innimellom. Vend inn spinaten og halve pakken med revet Grande Premium når risen er ferdigkokt. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Stekt kyllingbryst:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, til den har en gylden stekeskorpe.
- 6 **Stekt kyllingbryst, fortsettelse:** Krydre kyllingen med salt og pepper, og legg den på stekebrettet sammen med brokkolien når det gjenstår omtrent 8 minutter av brokkoliens steketid. Stek brokkolien og kyllingen ferdig sammen (se tips). La kyllingen hvile i 3 minutter før servering.
- 7 **Tilbehør:** Server basilikumoljen til retten, og dryss over resten av den revne osten.

Tips fra kokken: Stikk gjerne et steketermometer i den tykkeste delen av en av filetene, og stek til kjernetemperaturen viser 68 °C.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ