



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sopp- og trøffelrisotto med grillet kyllinglår og ovnsbakte tomater

Sopp- og trøffelrisotto

½–1 pakke
sopp-/porcinipulver
1 pakke hønsebuljong
50 g spinat
½ stk sjalottløk
100 g aromasopp
150 g risottoris
½–1 pakke revet Grande Premium
½–1 pakke trøffelolje
5 dl vann ^B
1 ss smør* ^B

Kyllinglår

430 g grillede kyllinglår med Provencekrydder

Ovnsbakte tomater

2 stk tomater

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Sopp- og trøffelrisotto:** Kok opp 5 dl vann i en kjele sammen med soppulveret og buljongen. Skyll spinaten. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og del dem i fire. 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.
3. **Kyllinglår:** Legg kyllinglårerne i en ildfast form. Stek kyllingen i ovnen i 10–15 minutter, eller til den er gjennomvarm.
4. **Risotto, fortsettelse:** Tilsett risottorisen, og la den steke i omtrent 2 minutter. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15–18 minutter og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand. Tilsett litt mer vann om risottoen blir for tykk. Vend inn 1 ss smør, Grande Premium-osten og spinaten. Smak til med trøffeloljen, salt og pepper.
5. **Ovnsbakte tomater:** Skyll og kutt tomatene i store båter, og krydre dem med litt salt og pepper. Ha tomatene i formen sammen med kyllingen de siste 5 minuttene av kyllingens steketid.



TIPS!

Er du ikke så glad i varme tomater, kan du lage en salat av dem istedenfor.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnlig alternativ