



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mozzarellabakad Bjärekylckling med basilika och krämig örtrisotto

Ugnsbakade tomater

- Tomat 2 st
- Olivolja ½ msk
- Balsamvinäger 1 msk
- Ruccola 30 g

Mozzarellabakad kylckling

- Mozzarella ½ förp
- Basilika 10 g
- Bjäre kycklinglårfilé 300 g
- Salt ½ tsk

Citron- och örtrisotto

- Citron 1 st
- Gräslök 20 g
- Vatten 6 dl
- Kycklingbuljong 1 påse
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Risottoris 150 g
- Parmesanost 1 bit
- Smör* 1 msk
- Basilika 10 g

Att ha hemma ●

- Balsamvinäger, Olivolja,
- Salt, Smör*,
- Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Ugnsbakade tomater:** Kvarta tomater och lägg i en ugnform. Blanda med olivolja, balsamvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
3. **Mozzarellabakad kyckling:** Skär mozzarella i skivor. Grovhacka basilika. Krydda kycklinglårfilé med salt och lite nymald svartpeppar.
4. **Förberedelse citron- och örtrisotto:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Strimla gräslök. Koka upp vatten och kycklingbuljong i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka schalottenlök och vitlök.
5. **Mozzarellabakad kyckling:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs kycklingen ca 3 min per sida. Lägg kycklingen i ugnformen med tomaterna. Strö över basilika och lägg en bit mozzarella på varje lårfilé. Tillaga allt i mitten av ugnen ca 15 min tills kycklingen är helt genomstekt.
6. **Citron- och örtrisotto:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då.
7. Finriv parmesanost. Grovhacka basilika. Blanda ner riven parmesan, citronskal, gräslök, smör och basilika i risotton precis innan servering. Smaka av med pressad saft från den använda citronen, salt och nymald svartpeppar.
8. Servera citron- och örtrisotto med mozzarellabakad kyckling, ugnsbakade tomater och ruccola.