



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt sopprisotto med bakt brokkoli, marinert kylling, Grande Premium-ost og ruccola

Sopprisotto

1 stk sjalottløk
100 g aromasopp
150 g risottoris
1 pakke hønsebuljong
½ pakke revet Grande Premium
4½ dl vann ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
½ ss smør* ^B

Kylling og brokkoli

½ stk brokkoli
300 g marinert utbenet kyllinglår m/estragon og hvitløk

Tilbehør

30 g ruccola
½ pakke urtdressing

olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Sopprisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og del den i to eller fire, avhengig av størrelsen. Varm opp en ovnsikker gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, soppen og risottoris i 1 minutt, til det er blankt. Tilsett 4½ dl vann, hønsebuljongen og 1 ss eddik. Kok opp, og ha på et lokk. Putt hele gryten i ovnen, og ovnsbak risottoen i 25–30 minutter, eller til væsken har kokt inn, og risen fortsatt har litt tyggemotstand.
3. **Kylling og brokkoli:** Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skjær kyllingen i mindre stykker. Ha kyllingen og brokkolien på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek kyllingen og brokkolien i øverste del av ovnen når det gjenstår omtrent 15 minutter av risottoens tilberedningstid. Vend på kyllingen og brokkolien halvveis i steketiden.
4. **Sopprisotto, fortsettelse:** Vend inn ½ ss smør og Grande Premium-osten i risottoen før servering, og smak til med salt og pepper.
5. **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen. Server ruccolaen og urtdressing til retten



TIPS!

Hvis det samler seg litt stekesjy fra kyllingen på stekebrettet, kan du vende dette inn i risottoen for ekstra god smak.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennlig alternativ