



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 kylcklinglårfilé 300 g
● Salt ½ tsk

Citron- och örtrisotto

Citron 1 st
Gräslök 20 g
● Vatten 6 dl
Kylcklingbuljong 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 kylckling:** Skär mozzarella i skivor. Grovhacka basilika. Krydda kylcklinglårfilé 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 kylcklingbuljong i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka schalottenlök och vitlök.
5. **Mozzarellabakad kylckling:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs kylcklingen ca 3 min per sida. Lägg kylcklingen 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 kylcklingen 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 kylckling, ugnsbakade tomater och ruccola.