



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Estragonmarinert kylling med pannestekt spisskål og kremet aspargesrisotto med crème fraîche

Estragonmarinert kylling

300 g marinert utbenet kyllinglår m/estragon og hvitløk
½ dl vann ^B

Kremet aspargesrisotto med crème fraîche

1 stk sjalottløk
100 g asparges
150 g risottoris
1 pakke hønsebuljong
1 stk Grana Padano
75–150 g crème fraîche
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
3½–4 dl vann ^B

Pannestekt spisskål

1 bit spisskål

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
smør* ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Estragonmarinert kylling:** Fordel kyllingen i en ildfast form sammen med ½ dl vann. Stek kyllingen midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er gjennomstekt.
3. **Kremet aspargesrisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Kutt endene av aspargesene, og del dem i mindre biter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og risottorisene i 2–3 minutter, til løken er blank. Tilsett hønsebuljongen, 1 ss eddik og 3½–4 dl vann og la det småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom. Tilsett mer vann hvis risottoen blir for tørr. Når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden, vend inn aspargesen, og la den koke i risottoen. Smak til med salt og pepper.
4. **Pannestekt spisskål:** Del spisskålen i 2 båter gjennom stilkfestet. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek spisskålen i 2–3 minutter på hver side til den får en gylden farge. Krydre med litt salt.
5. **Kremet aspargesrisotto, fortsettelse:** Riv Grana Padano-osten på den fine siden av et rivjern. Ta risottoen av varmen og vend inn den revne osten og crème fraîche. Smak til med salt og pepper.
6. **Til servering:** Bruk slyen fra kyllingen som saus. God middag!