



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingfilé med tryffelrisotto, rostad rotselleri och parmesan

Tryffelrisotto

- Vatten 6 dl
- Kycklingbuljong 1 påse
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Gul lök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Risottoris 150 g
- Riven parmesan 50 g
- Tryffelolja 2 tsk

Rostad rotselleri

- Rotselleri 300 g
- Bladpersilja 20 g

Kyckling

- Kycklingfilé 300 g
- Salt ½ tsk
- Persillade 1 påse

Att ha hemma ●

- Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelse risotto:** Koka upp vatten, kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka gul lök och vitlök.
3. **Rostad rotselleri:** Skala och skär rotselleri i kuber, ca 2x2 cm. Lägg i en ugnform och blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min.
4. **Tryffelrisotto:** 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.
5. **Kyckling:** Krydda kycklingfilé med salt, nymald svartpeppar och persillade. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
6. Blanda ner riven parmesanost och tryffelolja i risotton. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och eventuellt lite mer tryffelolja om ni önskar.
7. Blanda den rostade rotsellerin med bladpersilja. Servera till kyckling och tryffelrisotto.