



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Cremet risoni med kylling, svampe og spinat

## Risoni

150 g risoni  
1 dl kogevand <sup>b</sup>

## Grøntsager

100 g champignoner  
150 g portobello-svampe  
1 stk rødløg  
50 g babyspinat

## Kylling

300 g kyllingeinderfilet

## Cremet risoni med kylling

½ pose porcini/karl johan mix  
½ pose hønsebouillon  
½ dl creme fraiche 18%  
½ pose chiliflager

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Risoni:** Kog risonien som anvist på pakken, men gem lidt kogevand.
- 2. Grøntsager:** Rens svampene og skær champignon i kvarte og portobello i skiver. Pil løg og skær i både. Skyl babyspinaten.
- 3. Kylling:** Varm en pande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Svits kyllingen på alle sider et par min. i alt. Tilsæt svampene og løg og steg videre i 2 min.
- 4. Cremet risoni med kylling:** Tilføj porcini mix, bouillon, creme fraiche og kogevand fra risonien. Kog op og smag til med salt og peber. Bland den færdigkogte risoni sammen med kylling og grøntsager. Vend spinaten i og top retten med ønsket mængde chiliflager.