



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Tomatrisotto med basilikum og kylling

## Det skal du bruge

1 stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
150 g risottoris  
1 spsk tomatpuré  
1 dåse hakkede tomater  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ stk squash  
1½ pk tanelli ost  
300 g kyllingeinderfilet  
1 pk basilikum, frisk  
2 dl vand <sup>b</sup>

## Det skal du have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Tomat risotto:** Pil skalotteløg og hvidløg og hak det fint. Varm en gryde eller høj stegepande op med lidt olie. Steg begge dele 1-2 min. Kom risene på og steg yderligere 1-2 min. under omrøring. Tilsæt tomatpuré og rør rundt. Blend de hakkede tomater med en stavblender og tilsæt dem sammen med bouillon. Tilføj vand lidt ad gangen under omrøring. Lad det koge ind ved medium varme ca. 20 min. så væden opsuges af risene. Der skal være en smule bid i risene.
3. Riv ost fin.
4. **Squash:** Skyl squash og skær top og bund af. Skær i 1½ cm tykke skiver og læg dem på en bageplade med bagepapir. Drys ¼ af osten over og krydr med salt og peber. Bag dem i ca. 10-12 min. til de er møre og har fået lidt farve.
5. **Kylling:** Varm lidt olie på en pande. Brun kyllingen ved høj varme på begge sider, skru ned og steg 2-4 min. på hver side. Krydr med salt og peber.
6. **Mantecatura/afrunding:** Bland resten af osten, ½ spsk smør og revet basilikum i, når risottoen er let al dente. Smag til med salt og peber.
7. Anret squash ovenpå risottoen og servér med kyllingen til.