



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinsoppkremet kyllingform med brokkoli, basmatiris og tomatsalat

Basmatiris

125 g basmatiris

Steinsoppkremet kyllingform

1 stk brokkoli
1 stk gul løk
2 dl matfløte
1 pakke steinsoppulver
½ pakke hønsebuljong
350 g utbenet kyllinglår u/skinn
½ dl vann ^B
½ ss soyasaus ^B

Tomatsalat

1 stk tomat
50 g ruccola
½ pakke balsamicovinaigrette

pepper ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Steinsoppkremet kyllingform:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt løken i tynne skiver.
4. **Steinsoppkremet kyllingform, fortsettelse:** Rør sammen matfløten, ½ dl vann, steinsoppulveret, buljongen, ½ ss soyasaus og litt pepper i en stor ildfast form. Krydre kyllingen med salt og pepper. Fordel løken i formen, og ha kyllingen oppå. Stek kyllingen i ovnen i 20–25 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt. Fordel brokkolien oppå kyllingen de siste 15 minuttene av steketiden.
5. **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha ruccolaen i en skål, og tilsett tomattingene og balsamicovinaigretten.
6. Vel bekomme!